MC455THRCSR
MC455TBRCBB

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على موقع

www.samsung.com/register

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

الرجاء العلم بأن ضمان Samsung لا يغطي اتصالات الخدمة الخاصة بشرح تشغيل المنتج أو تصحيح التركيب غير السليم أو تنفيذ عمليات الصيانة والتنظيف العادية.

Planet First 100 % Recycled Paper

تمّ طباعة هذا الدليل على ورق مُعاد تصنيعه بنسبة ١٠٠٪.

SAMSUNG

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_AR.indd 1 2013-08-12 3:25:43

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة.**
تنبيه	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات.**

تحذير: خطر حريق	تحذير: سطح ساخن
تحذير: كهرباء	تحذير: مواد متفجرة
يحظر القيام بهذا الإجراء.	يحظر اللمس.
يحظر الفك.	اتّبع التعليمات بدقة.
افصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.
اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.	ملاحظة
هام	

العربية

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

تأكد من اتّباع احتياطات السلامة دائمًا.

قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

تحذير
(وظيفة ميكروويف فقط)

تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.

تحذير: لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_AR.indd 2
2013-08-12 3:25:44

★ تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

★ تحذير: يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. ينبغي عدم إجراء عمليات التنظيف وصيانة الجهاز التي يمكن للمستخدم القيام بها بواسطة الأطفال من يقل عمرهم عن ٨ سنوات وبدون الخضوع للإشراف.

★ استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.

★ عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.

★ فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأغذية والمشروبات. وقد يؤدي تجفيف الأغذية أو الأقمشة وتسخين ألواح التدفئة أو نعال البابوج أو قطع الإسفنج أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة لذلك إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.

في حالة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.

★ تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.

★ تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.

★ يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.

العربية

- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه لما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.
- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو من لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.
- **تحذير:** لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار؛
- يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفاثة للمياه.
- يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.
- يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.
- إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.
- يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.
- ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة.

تحذير

(وظيفة الفرن فقط) - اختياري

- **تحذير:** عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.

تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

يجب عدم استخدام منظف يعمل بالبخار.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.

تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.

ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة.

يجب الحفاظ على الأطفال الأقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.

يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

يجب أن يكون الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات.

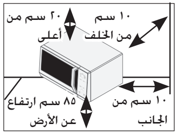
هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

يُعد هذا المنتج أحد أجهزة المجموعة ٢ الفئة B المزودة بتجهيزات ISM، حيث تتميز المجموعة ٢ باحتوائها على كافة تجهيزات ISM التي يمكنها توليد طاقة ترددات لاسلكية و/أو يتم استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة المواد وأجهزة تفريغ الشحن وأجهزة اللحام.

أما أجهزة الفئة B فهي أجهزة مناسبة للاستخدام بالمؤسسات المحلية والمؤسسات التي تتصل مباشرة بشبكة إمداد الطاقة منخفضة الفولطية التي تقوم بتزويد المباني المستخدمة للأغراض المحلية.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مستوٍ مرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصة) على الأقل من الخلف وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصة) أعلاه.

٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.

٣. قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.
(الطراز بالقرص الدوار فقط)

٤. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

☛ إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر. لسلامتك الشخصية، ضع الكابل في مأخذ توصيل تيار متردد ذو طرف أرضي صحيح.

☛ يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة (الطراز بالقرص الدوار فقط)

☛ **تأكد** «**دومًا**» من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☛ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. قم بالغسل بالماء ثم التجفيف.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية للفرن بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

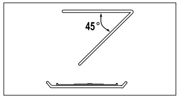
٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف في الفرن وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

يحظر سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي مادة كاشطة أو محاليل كيماوية. كن حريصًا جدًا عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.



عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه. (طراز السخان المروحي فقط)

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

يجب عدم استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانثناءات

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

يحظر إزالة الغلاف الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مقبس الكهرباء بالحائط
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكانًا جافًا وخاليًا من الأتربة.

السبب : قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

يجب ألاّ تقوم باستبدال مصباح الإضاءة بنفسك لأغراض السلامة.

الرجاء الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء Samsung معتمد للاستعانة بمهندس مؤهل لاستبدال المصباح.

تحذير				
يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	✔	✔	✔	✔
لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.	✔	✔	✔	✔
يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✔	✔	✔	✔
لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة. أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.	✔	✔	✔	✔
يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.	✔	✔	✔	✔
قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	✔	✔	✔	✔
لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	✔	✔	✔	✔
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.	✔	✔	✔	✔
لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.	✔	✔	✔	✔
لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.	✔	✔	✔	✔
لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✔	✔	✔	✔
تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✔	✔	✔	✔
لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر. مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.	✔	✔		
لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✔	✔	✔	✔
تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.	✔	✔		✔
قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.	✔	✔	✔	
لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	✔	✔	✔	
ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.	✔	✔	✔	✔
لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	✔	✔		
لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	✔	✔	✔	
لا ترش مواد متطايرة. مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✔	✔		
لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✔		✔	✔
يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تُحشر أصابعهم داخل الباب.	✔	✔	✔	✔

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_AR.indd 8
2013-08-12 3:25:49

★	**تحذير:** قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، انتظر "دومًا" مدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولاً على الحرق.	✔	✔	✔	✔

تنبيه

★	استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط": "لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.	✔		✔	✔
⊘	لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.	✔		✔	✔
★	حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.	✔		✔	✔
⊘	لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.	✔	✔		
⊘	يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم. إلخ.			✔	✔
⊘	لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.	✔		✔	
✋	استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.			✔	
★	حرّك السوائل بشكلٍ جزئي أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها. مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.			✔	
★	قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.			✔	
⊘	لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمَّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	✔			✔
★	ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف".)	✔		✔	
★	يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	✔	✔	✔	

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من طاقة الميكروويف. (وظيفة الميكروويف فقط)

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرّضه للثني)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفل الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أيّ أجزاء ملحقة أو إصلاح أيّ عيب تجميلي في حالة تلف الوحدة و/أو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدها بسبب العميل. العناصر التي يغطيها هذا الشرط:

(أ) وجود تنوء أو كشط أو كسر في الباب أو المقبض أو اللوحة الخارجية أو لوحة التحكم.

(ب) كسر في صينية الفرن أو موجهة الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقد أي منهم.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسئولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل، كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحببة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.

الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.

يتوافق المنتج والسلك الخاص به مع معيار درجة الحرارة الاستوائية SASO/IEC.

ويتمثل الاختلاف الوحيد في متطلبات الرفع والمقطع العرضي ولا يؤثر ذلك على السلامة. في حين أنه لا يفضل من الناحية العملية تغيير سلك الكهرباء نظرًا لصغر حجم الحيز المخصص للسلك مثلاً.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_AR.indd 10
2013-08-12 3:25:51

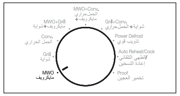
العربية

المحتويات

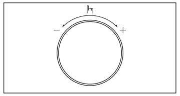
دليل البحث "السريع" ١١
استخدام ميزة التنظيف بالبخار ١٢
الفرن ١٣
لوحة التحكم ١٣
الأدوات الإضافية ١٤
ضبط الوقت ١٥
كيفية عمل فرن الميكروويف ١٥
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ١٦
اختلاف مستويات الطاقة والوقت ١٦
الطهي / إعادة التسخين ١٦
إيقاف عملية الطهي ١٧
ضبط مدة الطهي ١٧
استخدام ميزة الطهي التلقائي / إعادة التسخين ١٧
استخدام برامج إعادة التسخين التلقائية ١٨
استخدام برامج الطهي التلقائية ١٩
التسخين الأولي السريع للفرن ٢٠
استخدام ميزة التذويب القوي ٢١
استخدام برامج التذويب القوي ٢١
استخدام وظيفة الطهي اليدوي بالبخار (طراز MC455THRCSR فقط) ٢٢
استخدام وظيفة الطهي اليدوي بالتحمير (طراز MC455THRCSR فقط) ٢٤
استخدام ميزة مؤشر الطهي ٢٦
استخدام وظيفة صينية الخبز اليدوية ٢٦
استخدام ميزة مؤشر الطهي ٢٧
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري ٢٩
عملية الشوي ٢٩
الوضع تخمر ٣٠
اختيار الملحقات ٣٠
الطهي باستخدام الحمل الحراري والشواية معًا ٣٠
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا ٣١
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري ٣١
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ٣٢
إعداد وضع توفير الطاقة ٣٢
تأمين فرن الميكروويف ٣٢
دليل أواني الطهي ٣٣
دليل الطهي ٣٤
ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة ٤١
المواصفات الفنية ٤٢

دليل البحث "السريع"

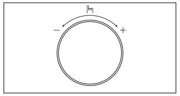
إذا أردت طهي بعض الطعام.



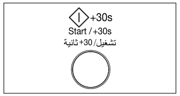
١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى الوضع Microwave **(مايكرويف)**.



٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** إلى الوضع المطلوب حتى يتم عرض مستوى الطاقة المناسب. وفي نفس الوقت. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين مستوى الطاقة.



٣. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.

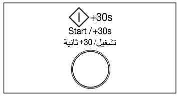


٤. اضغط الزر Start/+30s **(تشغيل/30+ ثانية)**.

__النتيجة:__ يبدأ الطهي.

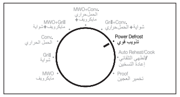
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى.

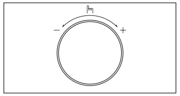


اترك الطعام في الفرن.
اضغط على الزر Start/+30s **(تشغيل/30+ ثانية)** مرة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

إذا أردت إذابة تجميد بعض الأطعمة بسرعة.

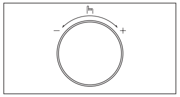


١. قم بتدوير قرص تحديد الوضع إلى الوضع Power Defrost **(تذويب قوي)**.

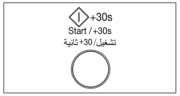


٢. حدد فئة الطهي عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد مستوى الطاقة المطلوب.

٣. حدد الوزن عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** حسب الحاجة.



٤. اضغط الزر **Start/+30s (تشغيل/+30 ثانية)**.



النتيجة: تبدأ عملية فك التجميد.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

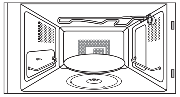
استخدام ميزة التنظيف بالبخار

يغلف البخار الذي يصدر من نظام التنظيف بالبخار سطح تجويف الفرن.
بعد استخدام وظيفة التنظيف بالبخار، يمكنك تنظيف تجويف الفرن بسهولة.

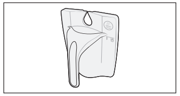
يجب استخدام هذه الوظيفة بعد أن يبرد الفرن تمامًا. (درجة حرارة الغرفة)

ويستخدم الماء العادي فقط. ولا يستخدم الماء المقطر.

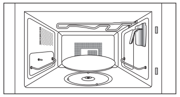
١. افتح الباب.



٢. املأ الماء حتى يصل إلى الخط أعلى تجويف الماء.



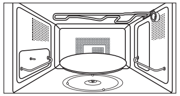
٣. يُرجى وضع إناء الماء في الجانب الأيمن من الفرن.



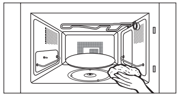
٤. أغلق الباب.

٥. اضغط على زر **Steam clean (التنظيف بالبخار)**. وسيبدأ التنظيف بالبخار تلقائيًا.
(يعمل مصباح الميكروويف أثناء وقت التنظيف بالبخار.)

٦. يصدر صوت صفير ٤ مرات عند اكتمال عملية التنظيف بالبخار، ثم افتح الباب.



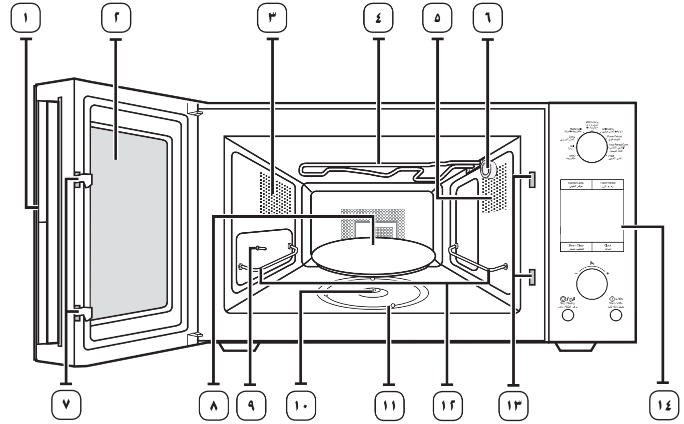
٧. نظِّف تجويف الفرن باستخدام منشفة جافة. حرِّك القرص الدوار وامسح أسفل الحامل باستخدام ورق المطبخ.



تحذير

- يمكن استخدام إناء الماء فقط في وضع "**Steam Clean (التنظيف بالبخار)**".
- عند طهي الأطعمة غير السائلة. قم بإزالة إناء الماء حيث ستتعرض للتلف وقد تسبب اشتعال النيران بالفرن.

الفرن



١. مقبض الباب

٢. الباب

٣. فتحات خروج الهواء

٤. سخان ملفوف

٥. فتحات إدخال الهواء

٦. حامل إناء الماء

٧. قفل الباب

٨. القرص الدوار

٩. السدادة

١٠. أداة التدوير

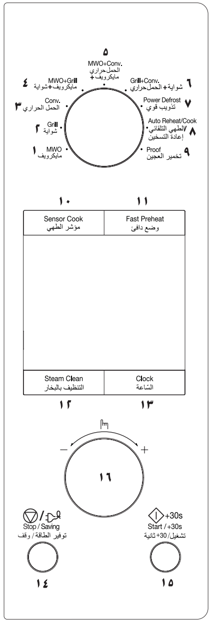
١١. الحلقة الدوارة

١٢. حامل صينية الخبز

١٣. فتحات قفل الأمان

١٤. لوحة التحكم

لوحة التحكم



١. الوضع MICROWAVE (مايكروويف)

٢. الوضع GRILL (شواية)

٣. الوضع CONVECTION (الحمل الحراري)

٤. الوضع MWO + GRILL (مايكروويف + شواية)

٥. الوضع .MWO + CONV (مايكروويف + الحمل حراري)

٦. الوضع .GRILL + CONV (شواية + الحمل حراري)

٧. وضع ميزة POWER DEFROST (تذويب قوي)

٨. وضع ميزة AUTO REHEAT/COOK (الطهي التلقائي / إعادة التسخين)

٩. الوضع PROOF (تخمير العجين)

١٠. زر SENSOR COOK (مؤشر الطهي)

١١. الزر FAST PREHEAT (وضع دافئ)

١٢. زر STEAM CLEAN (التنظيف بالبخار)

١٣. زر CLOCK (السّاعة)

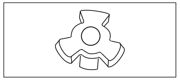
١٤. زر STOP/SAVING (وقف/توفير الطاقة)

١٥. الزر START/+30S (تشغيل/30+ ثانية)

١٦. قرص تحديد الوظائف المتعددة

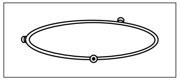
الأدوات الإضافية

نوفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.



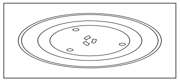
١. **أداة التدوير**, يتم وضعها بشكل صحيح فوق عمود الموتور المثبت في قاعدة الفرن.

الغرض : تعمل أداة التدوير على تدوير القرص الدوار.



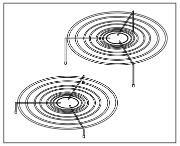
٢. **الحلقة الدوارة**. يتم وضعها في وسط الفرن.

الغرض : تعمل الحلقة الدوارة على تدوير القرص الدوار.



٣. **القرص الدوار**, يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.

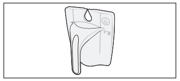
الغرض : يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي, ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



٤. **الحامل العلوي والسفلي**, يتم وضعه على القرص الدوار.

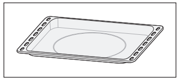
الغرض : يمكن استخدام الحوامل المعدنية لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل.

يمكن استخدام الحاملين المعدنين في الشواء والطهي بالحامل الحراري والطهي المجمع.



٥. **إناء ماء التنظيف**. يتم وضعه في الجانب الأيمن من الفرن.

الغرض: يمكن استخدام إناء الماء في التنظيف.



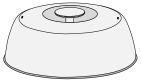
٦. **صينية الخبز**, يتم وضعها على حامل صينية الخبز.

الغرض: تُستخدم صينية الخبز لخبز كميات كبيرة من الأصناف مثل الكعك وغيرها.

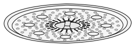
يمكن استخدام صينية الخبز في وضع الطهي بالحامل الحراري.

٧. **وحدة الطهي بالبخار / طبق التحمير**, يتم وضعهما على القرص الدوار.
(طراز MC455THRCSR فقط)

الغرض: تستخدم وحدة الطهي بالبخار في الطهي بالبخار. يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام بشكل أفضل في وضع الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي والشي, كما يستخدم لتحمير عجائن الفطائر والمحار والبيتزا.



غطاء إستنلس



صينية الطهي بالبخار

طبق الطهي بالبخار /طبق التحمير

تنبيه

- لا تستخدم "وحدة الطهي بالبخار" هذه أبدًا مع منتج أو طراز مختلف. فقد يتسبب ذلك في نشوب حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يحظر استخدام "وحدة الطهي بالبخار" دون وجود ماء أو طعام بداخلها.
- وعند استخدام "وحدة الطهي بالبخار" هذه, صب ٥٠٠ مللي من الماء على الأقل قبل الاستخدام. إذا كان مقدار الماء أقل من ٥٠٠ مللي. قد يؤدي ذلك إلى عدم اكتمال النضج. أو قد يتسبب في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يجب توخي الحذر عند إزالة الإناء من داخل "وحدة الطهي بالبخار" بعد الطهي, حيث إنه سيكون ساخن جدًا.
- تأكد أنك من تثبيت الغطاء على "وحدة الطهي بالبخار" حتى يتناسب مع طبق الطهي بالبخار.
يتفتق البيض أو حبات الكستناء في حالة عدم وضع غطاء وطبق وحدة الطهي بالبخار كما هو موضح بكتيب الإرشادات.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_AR.indd 14
2013-08-12 3:25:54

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة. عند الإمداد بالكهرباء يتم عرض الأرقام ":٠" أو "٨٨:٨٨" أو "١٢:٠٠" تلقائيًا على الشاشة.

الرجاء ضبط الوقت الحالي. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:

- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

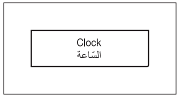
لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

وظيفة توفير الطاقة التلقائية

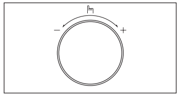
في حالة عدم تحديد أي وظيفة عندما يكون الجهاز في منتصف إعداد أو عملية تشغيل مع حالة توقّف مؤقتة. يتم إلغاء الوظيفة ويظهر مؤشر «السّاعة» بعد ٢٥ دقيقة.

يتم إيقاف تشغيل مصباح الفرن بعد ٥ دقائق في حالة فتح الباب.

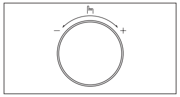
١. اضغط على زر Clock **(الساعة)**.



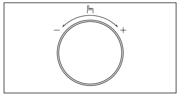
٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين نوع عرض الوقت. (١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة)



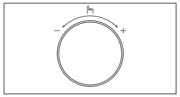
٣. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لإكمال الإعداد.



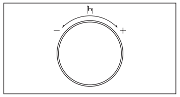
٤. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لضبط الساعة.



٥. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.

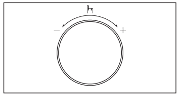


٦. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لضبط الدقائق.



٧. عند عرض الوقت الصحيح. اضغط على زر **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لبدء تشغيل الساعة.

النتيجة : يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.



كيفية عمل فرن الميكروويف

إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة منها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

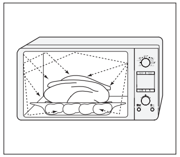
يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- فك التجميد
- تسخين
- الطهي

عملية الطهي.

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة المجانترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يتم امتصاص موجات الميكروويف حتى عمق بوصة واحدة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.



٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:

- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- طهي الطعام بشكل متساو حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

العربية

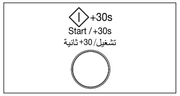
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. إذا كان لديك شك، فراجع القسم المسمى بالعنوان «ما الذي يجب القيام به إذا كان لديك شك أو مشكلة» في الصفحة ٤١-٤٢.

يجب توصيل الفرن بمقبس حائط مناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. في حالة استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى (١٠٠ ٪ - ٩٠٠ واط)، يستغرق الماء وقتاً أطول حتى يصل إلى مرحلة الغليان.

افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن.

ضع كوباً من الماء على القرص الدوار. أغلق الباب.



اضغط على زر **Start/+30s (تشغيل/+30 ثانية)** وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق، بالضغط على زر **Start/+30s (تشغيل/+30 ثانية)** عدد المرات التي تريدها حسب الحاجة.

النتيجة: يقوم الفرن بتسخين الماء لمدة ٤ أو ٥ دقائق. ينبغي أن يغلي الماء بعدها.

اختلاف مستويات الطاقة والوقت

تمكنك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام وذلك طبقاً لنوعية الطعام وكميته. يمكن الاختيار من ست مستويات للطاقة.

مستوى الطاقة	النسبة المئوية	مقدار الطاقة
عالي	١٠٠ ٪	٩٠٠ واط
عالي متوسط	٦٧ ٪	٦٠٠ واط
متوسط	٥٠ ٪	٤٥٠ واط
منخفض متوسط	٣٣ ٪	٣٠٠ واط
فك التجميد	٢٠ ٪	١٨٠ واط
منخفض	١١ ٪	١٠٠ واط

تتوافق أوقات الطهي المعطاة في وصفات الطعام وفي هذا الكتيب مع مستويات الطاقة المحددة المشار إليها.

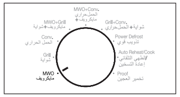
عند تحديد....	يجب أن يكون وقت الطهي اللازم....
مستوى طاقة أعلى	أقل
مستوى طاقة أقل	أكثر

الطهي / إعادة التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.

تأكد "دومًا" من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.

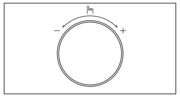
افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا.



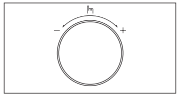
١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى الوضع Microwave **(ميكرويف)**.

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

(وضع الميكروويف)

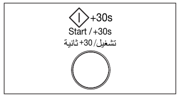


٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** إلى الوضع المطلوب حتى يتم عرض مستوى الطاقة المناسب. وفي نفس الوقت. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين مستوى الطاقة.



٣. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.

النتيجة: يظهر وقت الطهي.



٤. اضغط الزر **Start/+30s (تشغيل/+30 ثانية)**.

النتيجة: يضيء مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي:

- يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض الزر "0" أربع مرات.
- ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

إذا كنت تود معرفة "مستوى الطاقة" الحالي للفرن، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** مرة واحدة. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة أثناء عملية الطهي **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.

بدء التشغيل السريع:

إذا كنت ترغب في تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ واط)، فاضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+30 ثانية)** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من مدة الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال.

العربية

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

- التحقق من مدى نضج الطعام
- قلب الطعام أو تقليبه حسب الحاجة
- ترك الطعام لفترة من الوقت

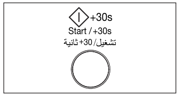
لإيقاف الطهي...	عندئذ...
مؤقت	افتح الباب. **النتيجة:** تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب مرة أخرى واضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/+30 ثانية**).
كامل	اضغط الزر Stop/Saving (**وقف/توفير الطاقة**). **النتيجة:** تتوقف عملية الطهي. إذا كنت ترغب في إلغاء إعدادات الطهي، اضغط الزر Stop/Saving (**وقف/توفير الطاقة**) مرة أخرى.

ضبط مدة الطهي

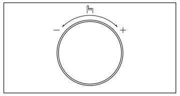
يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر 30s+ (**30+ ثانية**) لإضافة ٣٠ ثانية في كل مرة تضغط فيها.

- التحقق من مدى نضج الطعام في أي وقت بسهولة عن طريق فتح باب الفرن
- زيادة مدة الطهي المتبقية

لزيادة مدة طهي الطعام. اضغط على الزر Start/+30s (**تشغيل/+30 ثانية**) مرة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.



- مثال: لإضافة ٣ دقائق. اضغط على الزر Start/+30s (**تشغيل/+30 ثانية**) ست مرات.



ما عليك سوى تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لضبط مدة الطهي.

- لزيادة مدة الطهي. قم بتدويره لليمين. ولتقليل مدة الطهي. قم بتدويره لليسار.

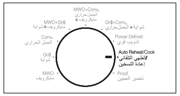
استخدام ميزة الطهي التلقائي / إعادة التسخين

تتضمن/توفر ميزات Auto Reheat/ Cook (الطهي التلقائي / إعادة التسخين) السبعة والعشرين أوقات طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

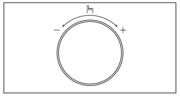
يمكنك ضبط حجم الوجبة عن طريق لف القرص الدوار.

☛ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

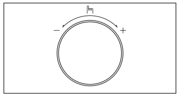
افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.



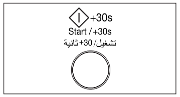
١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى الوضع Auto Reheat/ Cook (**الطهي التلقائي / إعادة التسخين**).



٢. حدد برنامج Auto Reheat/ Cook (الطهي التلقائي / إعادة التسخين)، ثم اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.
(الطهي التلقائي / ١ - إعادة التسخين - ٢)
حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا. وفي هذا الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد نوع الطعام.



٣. حدد حجم الوجبة عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.



٤. اضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/+30 ثانية**).

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقًا الذي حددته.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_AR.indd 17
2013-08-12 3:25:55

استخدام برامج إعادة التسخين التلقائية

يبين الجدول التالي برامج Auto Reheat & Cook (الطهي وإعادة التسخين تلقائيًا) والكميات وأوقات الانتظار، والتوصيات ذات الصلة. يتم تشغيل البرامج من 1-01 إلى 1-06 من خلال طاقة الميكروويف فقط. يتم تشغيل البرنامج 1-07 من خلال استخدام أشعة الميكروويف والشواية معًا. بينما يتم تشغيل البرنامج 1-08 من خلال وظيفة الطهي بالحمل الحراري فقط. ويتم تشغيل البرنامجين 1-09 و 1-10 من خلال أشعة الميكروويف والطهي بالحمل الحراري.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
1-01	الوجبات الجاهزة (مثلجة)	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	دقيقتان إلى ٣ دقائق	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
1-02	الوجبات الجاهزة (مجمّدة)	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	٣ إلى ٤ دقائق	اثقب غطاء الوجبة الجاهزة المثلجة وضعها على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من مكونين إلى ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وطبق جانبي مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
1-03	اليخني (بارد)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	دقيقتان إلى ٣ دقائق	صب الحساء أو الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. قلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
1-04	الرافيولي الصغيرة (مثلجة)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	٣ دقائق	ضع رافيولي صغيرة مثلجة جاهزة في طبق بلاستيك مسموح باستخدامه في الميكروويف في وسط القرص الدوار. اثقب غطاء الوجبة الجاهزة أو قم بتغطية الطبق البلاستيكي بطبقة من الميكروويف الحراري. قلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها. يناسب هذا البرنامج الرافيولي والنودلز بالصلصة.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
1-05	الفشار	١٠٠ جم	-	استخدم الفشار المناسب للتحضير في فرن الميكروويف. اتبع إرشادات الشركة المصنعة لهذا المنتج وضع الكيس في وسط القرص الدوار. أثناء تشغيل هذا البرنامج ستتفتق حبات الذرة وسيزيد حجم العبوة. كن حذرًا عند إخراج العبوة الساخنة من الفرن وفتحها.
1-06	رقائق الناتشوز	١٢٥ جم	-	ضع رقائق الناتشوز (شرائح التورتيلا) في طبق خزفي مسطح. ضع ٥٠ جرام من الجبن الشيدر المبشور والتوابل على السطح. ضع الطعام على القرص الدوار.
1-07	أجنحة الدجاج المجمدة	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	دقيقتان	ضع أجنحة الدجاج الجاهزة المجمدة أو الدبابيس الصغيرة (المتبلة والمطهية مسبقًا) على الحامل المعدني العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. ضعها على شكل دائرة مع ترك الجزء الأوسط خاليًا. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه.
1-08	شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن	٢٠٠ جم ٣٠٠ جم ٤٠٠ جم	-	وزع شرائح بطاطس الفرن بالتساوي على صينية الخبز الخزفية. أدخل الصينية في الفرن.
1-09	أرغفة الخبز المجمدة	١٠٠ إلى ١٥٠ جرام (قطعتان) ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جرام (٤ قطع) ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جرام (٦ قطع) ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جرام (٨ قطع)	٣ إلى ٥ دقائق	يوصى بتسخين الفرن مسبقًا على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق باستخدام الطريقة العادية. ضع من رغيفين إلى ٦ أرغفة خبز مجمد على شكل دائرة على الحامل السفلي في درجة حرارة -١٨ درجة مئوية. ضع ٨ أرغفة خبز مجمد موزعة بالتساوي على الحاملين السفلي والعلوي. يناسب هذا البرنامج المخبوزات الصغيرة المجمدة مثل أرغفة الخبز وخبز السياباتا والخبز الفرنسي الصغير.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_AR.indd 18 2013-08-12 3:25:56

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
1-10	الكيك المجمد	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم ٦٠٠ إلى ٧٠٠ جم ٨٠٠ إلى ٩٠٠ جم ١٠٠٠ إلى ١١٠٠ جم ١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم	٥ إلى ٢٠ دقيقة	ضع الكيك المجمد في الوسط. وضع قطع الكيك المجمد في دائرة على الحامل السفلي. ضع الكيك في وسط الفرن على القرص الدوار. باستخدام الحمل الحراري تصبح قطع الكيك دافئة وهشة. يعتبر هذا البرنامج مناسبًا لأنواع الكيك المستديرة وقطع الكيك، مثل كيك الفواكه المغطى بالمكسرات أو الكيك الإسفنجي وكيك البرتقال. ولكنه غير مناسب لخبز الكيك المحشو بالكريمة والكيك المغطى بالشوكولاتة.

استخدام برامج الطهي التلقائية

يبين الجدول التالي برامج الطهي التلقائية المختلفة والكميات وأوقات الانتظار والتوصيات ذات الصلة. وتم تشغيل البرنامجين 2-01 و 2-04 من خلال طاقة الميكروويف فقط.

يتم تشغيل البرامج من 2-05 إلى 2-08 من خلال أشعة الميكروويف والشواية. ويتم تشغيل البرنامجين 2-09 و 2-10 من خلال أشعة الميكروويف والطهي بالحمل الحراري.

وتم تشغيل البرامج من 2-11 إلى 2-17 من خلال وظيفة الطهي بالحمل الحراري.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
2-01	الأرز	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	٥ إلى ١٠ دقائق	زن كمية من الأرز الأبيض المسلوق وأضف ضعف الكمية من الماء البارد. على سبيل المثال: عند طهي ٠,٢٥ كجم من الأرز، أضف نصف لتر من الماء البارد. استخدم وعاء زجاجي من البايركس له غطاء. ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء.
2-02	خضراوات طازجة	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم ٦٠٠ إلى ٦٥٠ جم ٧٠٠ إلى ٧٥٠ جم	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي من الماء (ملعقتان كبيرتان) عند طهي كمية من ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جرام، وأضف ٤٥ مللي (ثلاث ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٣٠٠ إلى ٤٥٠ جرام وأضف ٦٠ إلى ٧٥ مللي (٤-٥ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية ٥٠٠ إلى ٧٥٠ جرام. وقم بالتقليب بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.
2-03	الخضروات المجمدة	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	٣ دقائق	ضع الخضروات المجمّدة في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ١٥ إلى ٣٠ مللي (ملعقة إلى ملعقتان كبيرتان) من الماء. قم بالتقليب بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.
2-04	البطاطس المحشوة	٢٠٠ جم ٤٠٠ جم ٦٠٠ جم ٨٠٠ جرام	٥ دقائق	استخدم قطع بطاطس وزن الواحدة ٢٠٠ جرام. قشرها وضعها في منتصف القرص الدوار.
2-05	الأسماك المشوية	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم (١) ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم (٢) ٦٠٠ إلى ٧٠٠ جم (٣)	٣ دقائق	امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضهما في اتجاه عكسي على الحامل العلوي. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه.
2-06	شرائح السمك	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم ٦٠٠ إلى ٧٠٠ جم	دقيقتان	ضع شرائح السمك الفيليه، مثل السلمون على الرف العلوي بشكل متساو. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه.
2-07	صدور الدجاج	٣٠٠ جم ٤٠٠ جم ٥٠٠ جم	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	ضع صدور الدجاج المتبلة جنبًا إلى جنب على الرف العلوي.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
2-08	قطع الدجاج	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جرام (قطعة واحدة) ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جرام (قطعتان) ٦٠٠ إلى ٧٠٠ جرام (٣ قطع)	دقيقتان	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه.
2-09	الدجاج المشوي	١٠٠٠ جم ١١٠٠ جم ١٢٠٠ جم ١٣٠٠ جم	٥ دقائق	امسح الدجاج المثلج بقليل من الزيت والتوابل. ضع جزء الصدر لأسفل. في منتصف الحامل السفلي. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. اضغط على زر "البدء" لمتابعة عملية الطهي.
2-10	اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي	٩٠٠ إلى ١٠٠٠ جم ١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم ١٤٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	١٠ إلى ١٥ دقيقة	امسح اللحم البقري / الضأن بقليل من الزيت والتوابل (الفلفل فقط. يجب إضافة الملح بعد الشي). ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد أن يتم الشي وأثناء وقت الانتظار، يجب لف اللحم في ورق الألمونيوم.
2-11	قطع البطاطس	٢٠٠ جم ٣٠٠ جم ٤٠٠ جم	-	قطع البطاطس إلى قطع متساوية وتبلها خليط من التوابل وزيت الزيتون. ضعها على صينية الخبز الخزفية. أدخلها في الفرن.
2-12	فطائر الكيش	٤٠٠ جم ٥٠٠ جم ٦٠٠ جم	-	ضع الكيشي في طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف. ضع الطبق على الحامل السفلي.
2-13	الكيك الإسفنجي	٤٥٠ إلى ٥٥٠ جم	١٠ دقائق.	ضع العجينة على صينية الخبز المعدنية مستديرة (قطرها ٢٦ سم) مع وضع ورق خبز من الأسفل. ضع الصينية على الحامل السفلي.
2-14	قطع المافن	٥٠٠ إلى ٦٠٠ جم	-	صب العجينة داخل الأطباق لصنع ١٢ قطعة مافن على صينية الخبز. أدخل الصينية في الفرن.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
2-15	الكعك/ البسكويت	١٠٠ جم ٢٠٠ جم ٣٠٠ جم	-	وزّع الكعك بالتساوي في صفوف على صينية الخبز الخزفية. أدخل الصينية في الفرن.
2-16	تخمير العجائن	٤٠٠ إلى ٨٠٠ جم	-	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الحامل السفلي. قم بتغطيتها بطبقة من الورق الحراري.
2-17	البيتزا المصنوعة منزليًا	٨٠٠ إلى ١٠٠٠ جم	-	قم بتحضير البيتزا على ورق الخبز في صينية الخبز الخزفية. أدخل الصينية في الفرن.

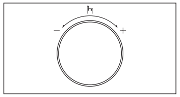
التسخين الأولي السريع للفرن

للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري يوصى بالتسخين المسبق للفرن حتى تصل درجة حرارته للدرجة الملائمة قبل وضع الطعام فيه. عندما تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة. يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة لحوالي ١٠ دقائق؛ ثم يتم إيقاف تشغيله تلقائيًا. تحقق من وجود جزء التسخين في المكان الصحيح الذي يتوافق مع نوعية الطعام التي تريد طهيها.

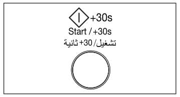
١. اضغط على الزر Fast Preheat (وضع دافئ).

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

٢٢٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)



٢. قم بضبط درجة الحرارة بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.
(درجة الحرارة : ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. اضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/30+ ثانية**).

النتيجة: تم تسخين الفرن مسبقًا وفقًا لدرجة الحرارة المطلوبة.

- عند الوصول إلى درجة الحرارة المعينة مسبقًا. يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بالحرارة لمدة ١٠ دقائق.
- بعد ١٠ دقائق. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات ويتوقف عن العمل.

في حالة وصول درجة الحرارة داخل الفرن لدرجة الحرارة المعينة مسبقًا. يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

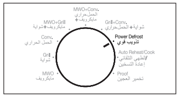
استخدام ميزة التذويب القوي

تمكنك ميزة "التذويب القوي" من فك تجميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك والفواكه. يتم ضبط مدة فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. قم فقط بتحديد البرنامج والوزن.

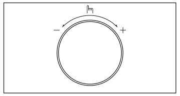
استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام المجمد في إناء خزفي في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

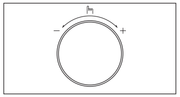
١. قم بتدوير قرص تحديد الوضع إلى الوضع **Power Defrost** (**تذويب قوي**).



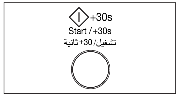
٢. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه من خلال تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا. وفي هذا الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد نوع الطعام.



٣. حدد حجم الوجبة عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.



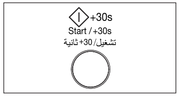
٤. اضغط الزر **Start/+30s** (**تشغيل/30+ ثانية**).



النتيجة:

- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.

٥. اضغط الزر **Start/+30s** (**تشغيل/30+ ثانية**) مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.



النتيجة: عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

استخدام برامج التذويب القوي

يبين الجدول التالي برامج Power Defrost (التذويب القوي) والكميات المراد فك تجميدها وفترات الانتظار والتوصيات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد.

ضع اللحوم والدواجن والأسماك على طبق زجاجي مسطح أو على طبق خزفي، وقم بترتيب الخبز والكيك على ورق المطبخ.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
1	اللحوم	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٩٠ دقيقة	قم بحماية الحواف بورق الألمونيوم، ثم قلّب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.
2	الدواجن	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٩٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم، ثم قلّب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج.
3	السمك	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٨٠ دقيقة	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم، ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
4	الخبز/ الكيك	١٢٥ إلى ١٠٠٠ جم	١٠ إلى ٦٠ دقيقة	ضع الخبز أفقيًا على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة.
5	الفاكهة	١٠٠ إلى ٦٠٠ جم	٥ إلى ٢٠ دقيقة	وزّع الفاكهة بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة.

العربية

استخدام وظيفة الطهي اليدوي بالبخار (طراز MC455THRCSR فقط)

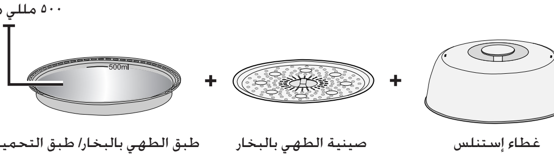
مع استخدام وحدة الطهي بالبخار، لا يمكنك فقط طهي الطعام تلقائيًا بالبخار، بل يمكنك أيضًا الطهي يدويًا بالبخار بالرجوع إلى جدول الطهي اليدوي بالبخار الموجود على الجانب الأيمن.

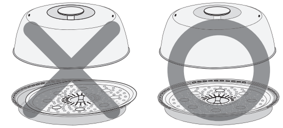
يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام يدويًا بالبخار.

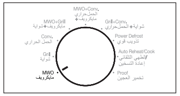
تأكد "دومًا" من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.

ضع وحدة الطهي بالبخار (مع الطعام) أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب.

استخدام الوعاء



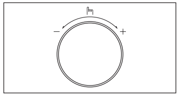


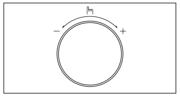


١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى الوضع Microwave **(ميكروويف)**. وفي نفس الوقت. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين مستوى الطاقة.

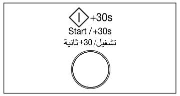
النتيجة: يظهر المؤشر (٩٠٠ واط) (وهي طاقة الطهي القصوى):

حدد مستوى الطاقة المناسب بالضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** مرة أخرى حتى يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب المقدر بالواط. حدد مستوى الطاقة (٩٠٠ واط) الموجود بدليل الطهي اليدوي بالبخار في الصفحة التالية.





٢. حدد مدة الطهي عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** حسب الحاجة. حدد وقت الطهي بالرجوع إلى وقت الطهي الموضح في دليل الطهي اليدوي بالبخار في الصفحة التالية.



٣. اضغط الزر Start/+30s **(تشغيل/30+ ثانية)**.

النتيجة: يضيء مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.

١) تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.

٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).

٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

تنبيه

- لا تستخدم "وحدة الطهي بالبخار" هذه أبدًا مع منتج أو طراز مختلف. فقد يتسبب ذلك في نشوب حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- لا تستخدم "وحدة الطهي بالبخار" بدون ماء أو طعام بداخلها.
  عند استخدام "وحدة الطهي بالبخار" هذه. صب ٥٠٠ مل من الماء على الأقل قبل الاستخدام. إذا كانت كمية المياه أقل من ٥٠٠ مل. فقد يتسبب ذلك في عدم اكتمال النضج أو قد يتسبب في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يجب توخي الحذر عند إزالة الإناء من داخل "وحدة الطهي بالبخار" بعد الطهي. حيث إنه سيكون ساخن جدًا.
- تأكد من تثبيت الغطاء على "وحدة الطهي بالبخار" حتى يتناسب مع طبق الطهي بالبخار.
  يفتت البيض أو حبات الكستناء في حالة عدم وضع غطاء وطبق وحدة الطهي بالبخار كما هو موضح بكتيب الإرشادات.

كيفية تنظيف طبق الطهي بالبخار

قم بتنظيف طبق الطلي بالبخار بالماء الدافئ وماده منظفة وقم بشطفه بالماء.

لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة وإلا ستتعرض الطبقة العلوية من الطبق للتلف.

الرجاء ملاحظة

يحظر تنظيف طبق الطهي بالبخار في غسالة الأطباق.

صب ٥٠٠ مللي من الماء البارد في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. ضع صينية البخار في الطبق. وأضف الطعام على الصينية وتغطيته بغطاء إستنلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. يعتمد وقت الطهي على حجم الطعام وسمكه ونوعه.

عند طهي شرائح رفيعة أو قطع صغيرة بالبخار قلل مدة الطهي. عند طهي شرائح سميكة أو قطع كبيرة من الخضراوات يمكنك إضافة المزيد من الوقت.

استخدم مستويات الطاقة والفترات الزمنية الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي بالبخار.

الطعام الطازج	الكمية	ماء بارد (مللي)	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	إرشادات
ثمار البروكلي	٤٠٠ جم	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٢-١٨	اغسل البروكلي ونظفه بالماء. قطع الثمار إلى قطع متساوية الحجم. ضع الثمار بالتساوي على صينية الطهي بالبخار.
الجزر	٤٠٠ جم	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٥-٢٠	اغسل الجزر ونظفه بالماء وقطعه إلى شرائح متساوية الحجم. وزع الشرائح على صينية الطهي بالبخار
ثمرة قرنبيط كاملة	٦٠٠ جم	٥٠٠	٩٠٠ واط	٢٠-٢٥	نظف ثمرة القرنبيط الكاملة وضعها على صينية الطهي بالبخار
الذرة الصغيرة	٤٠٠ جم (قطعتان)	٥٠٠	٩٠٠ واط	٢٣-٢٨	اغسل الذرة ونظفها بالماء. ضعها جنبًا إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.
الكوسة	٤٠٠ جم	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٠-١٥	اشطف الكوسة بالماء وقطعها إلى شرائح متساوية الحجم. وزع الشرائح بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار.
الخضراوات المشكلة المجمدة	٤٠٠ جم	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٨-٢٣	وزع الخضراوات المشكلة المجمدة (-١٨ درجة مئوية) على سبيل المثال. البروكلي والقرنبيط والجزر المقطع إلى شرائح بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار.

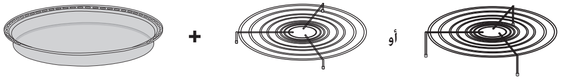
الطعام الطازج	الكمية	ماء بارد (مللي)	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	إرشادات
البطاطس (صغيرة)	٥٠٠ جم	٥٠٠	٩٠٠ واط	٢٥-٣٠	اشطف البطاطس ونظفها بالماء واثقب سطحها بالشوكة. ضع ثمار البطاطس الكاملة بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار.
التفاح	٨٠٠ جرام (٤ ثمرات تفاح)	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٥-٢٠	اغسل التفاح وانزع لبه. ضع التفاح بشكل مستقيم جنبًا إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.
البيض	٤ إلى ٦ بيضات	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٥-٢٠	اثقب البيض الطازج (٤ إلى ٦ بيضات حجم متوسط) وضعه في التجاويف الصغيرة لصينية الطهي بالبخار. بعد طهيها بالبخار اتركها مغطاة لمدة دقيقتين إلى ٥ دقائق.
الجمبري الأزرق	٢٥٠ جم (٥ إلى ٦ قطع)	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٠-١٥	انثر ملعقة إلى ملعقتين كبيرتين من عصير الليمون على الجمبري. ضع الجمبري بالتساوي على صينية الطهي بالبخار.
شرائح السمك (سمك القد والسمك الأحمر)	٥٠٠ جم (قطعتان إلى ٣ قطع)	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٢-١٧	انثر ملعقة إلى ملعقتين كبيرتين من عصير الليمون على شرائح السمك وأضف الأعشاب والتوابل (على سبيل المثال. الريحان). ضع شرائح السمك بالتساوي على صينية الطهي بالبخار.
صدور الدجاج المحلية	٤٠٠ جم (شريحتان)	٥٠٠	٩٠٠ واط	٢٠-٢٥	اغسل شرائح صدور الدجاج ونظفها بالماء. ضع شرائح صدور الدجاج جنبًا إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_AR.indd 23
2013-08-12 3:25:59

استخدام وظيفة الطهي اليدوي بالتحمير (طراز MC455THRCSR فقط)

عند الطهي في فرن الميكروويف. باستخدام الشواية أو وضع الميكروويف في الأفران التي تجمع بين الشواية والطريقة العادية للطهي، عادة ما يصبح الجزء السفلي من المعجنات والبيتزا طري ودني. يساعدك طبق التحمير على إكساب الطعام المظهر المطهي الشهي.

يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد اللحم والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.



الحامل العلوي — أو — الحامل السفلي — + — طبق الطهي بالبخار/ طبق التحمير

١. قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير، كما ذكرنا أعلاه.

☛ قبل استخدام طبق التحمير. قم بتسخينه عن طريق تحديد وضع الجمع لمدة تتراوح من ٣ إلى ٥ دقائق:
- استخدام الطهي بالطريقة العادية (٢٢٠ درجة مئوية) وأشعة الميكروويف معًا. (مستوى الطاقة ٦٠٠ واط)
- الجمع بين الشواية والميكروويف. (مستوى الطاقة ٦٠٠ واط)

☛ استخدم القفازات دوماً حيث يكون طبق التحمير ساخناً للغاية.

٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل اللحم والبيض. وذلك ليتم تحميرها بشكل جيد.

الرجاء ملاحظة أن طبق التحمير مغطى بطبقة من التيفال غير مضادة للخدش. يحظر استخدام أدوات حادة مثل السكين لتقطيع الطعام الموجود بطبق التحمير.

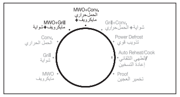
استخدم أدوات بلاستيكية لتجنب خدش سطح الطبق أو قم بإخراج الطعام من الطبق قبل التقطيع.

٣. ضع الطعام في طبق التحمير.

☛ لا تضع أي أدوات غير مقاومة للحرارة في طبق التحمير (الأواني البلاستيكية على سبيل المثال).

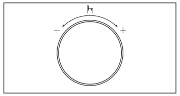
٤. ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.

☛ يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.

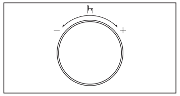


٥. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى وضع **الجمع** (MWO + Grill) (ميكرويف + شواية) أو MWO + Conv. (ميكرويف + الحمل الحراري)).

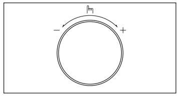
إذا لم تحدد مستوى الطاقة بعد تعيين وضع **الجمع** (MWO + Grill) (ميكرويف + شواية) أو MWO + Conv. (ميكرويف + الحمل الحراري)).
يتم تحديده تلقائيًا على الإعداد الأساسي وتعرض شاشة العرض التغيرات عن طريق تشغيل شاشة إعداد الوقت.



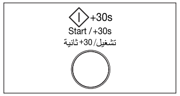
٦. حدد مستوى الطاقة المناسب عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.



٧. في حالة استخدام الوضع MWO + Conv. (ميكرويف + الحمل حراري). حدد أولاً درجة الحرارة المناسبة عن طريق **تدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة**. وفي نفس الوقت. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين درجة الحرارة.



٨. عيّن مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** حتى يتم عرض مدة الطهي المناسبة.



٩. اضغط الزر **Start/+30s (تشغيل/+30 ثانية)**.

__النتيجة:__ يبدأ الطهي.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

كيفية تنظيف طبق التحمير

قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.

لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة وإلا ستتعرض الطبقة العلوية من الطبق للتلف.

الرجاء ملاحظة

يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_AR.indd 24
2013-08-12 3:25:59

يوصى بالتسخين الأولي لطبق التحمير بوضعه مباشرة على القرص الدوار. قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا باستخدام وظيفة "الشواية" بمستوى طاقة ٦٠٠ واط أو "الحمل الحراري" بمستوى طاقة ٦٠٠ واط ودرجة حرارة (٢٢٠ ºمئوية) لمدة ٥ دقائق واتبع المدد والإرشادات الواردة بالجدول.

الطعام	الكمية	وقت التسخين المسبق (دقيقة)	وضع الطهي	وقت الطهي (دقيقة)	التوصيات
اللحم المقدد	٤ إلى ٦ شرائح (٨٠ جرام)	٣	٦٠٠ واط + الشواية	٤-٣	قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. ضع الشرائح جنبًا إلى جنب على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل العلوي.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جم	٣	٣٠٠ واط + الشواية	٤-٣	قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضع الطماطم على شكل دائرة على طبق التحمير وضعه على الحامل العلوي.
الأومليت	٣٠٠ جم	٤-٣	٤٥٠ واط + الشواية	٤,٥-٣,٥	اخفق ثلاث بيضات وأضف ملعقتين كبيرتين من اللبن والأعشاب والتوابل. قطّع ثمرة طماطم إلى مكعبات. قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. وضع قطع الطماطم في الطبق. وأضف إليها البيض المخفوق و ٥٠ جرام من الجبن المبشور بشكل متساو. ضع الطبق على الحامل العلوي.

الطعام	الكمية	وقت التسخين المسبق (دقيقة)	وضع الطهي	وقت الطهي (دقيقة)	التوصيات
الخضراوات المشوية	٢٥٠ جم	٤-٣	٤٥٠ واط + الشواية	٨-٧	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير وامسحه بملعقة كبيرة من الزيت. ضع الخضراوات الطازجة المقطعة إلى شرائح في الطبق على سبيل المثال. شرائح الفلفل والبصل والكوسة وعيش الغراب. ضع الطبق على الحامل العلوي.
لفات سبرنج صغيرة مجمدة ممتازة	٢٥٠ جم	٣-٢	المرحلة الأولى: ٣٠٠ واط + ٢٢٠ درجة مئوية المرحلة الثانية: الشواية فقط	المرحلة الأولى: ٦-٥ المرحلة الثانية: ٥-٤	قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. ووزع لفات سبرنج بالتساوي على الطبق. ضع الطبق على الحامل السفلي.
البيتزا المجمدة	٣٥٠ جم	٥-٤	٦٠٠ واط + الشواية	٨-٦	قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا وضع البيتزا المجمدة على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل العلوي.
الخبز الفرنساوي (مجمد)	٢٥٠ جم	٤-٣	٣٠٠ واط + ٢٢٠ درجة مئوية	١٢-١٠	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع قطعتين من الخبز الفرنساوي المجمد المغطى مثلاً (بالخضراوات واللحم والجبن). ضع طبق التحمير على الحامل السفلي.
قطع الدجاج (المجمدة)	٢٥٠ جم	٤	٦٠٠ واط + الشواية	٧-٦	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. امسح الطبق بملعقة كبيرة من الزيت. ضع قطع الدجاج على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل العلوي. قم بالتقليب بعد مرور ٤ إلى ٥ دقائق.

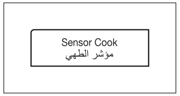
MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_AR.indd 25 2013-08-12 3:25:59

استخدام ميزة مؤشر الطهي

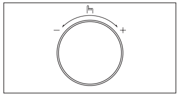
تتضمن/توفر ميزات "مؤشر الطهي" الثمانية أوقات طهي مبرمجة مسبقًا.
فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك ضبط فئة "مؤشر الطهي" بتدوير مفتاح القرص.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

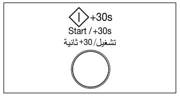
١. اضغط الزر Sensor Cook (**مؤشر الطهي**).



٢. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه من خلال تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا. وفي هذا الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد نوع الطعام.



٣. اضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/30+ ثانية**).



النتيجة: يبدأ الطهي. عندما ينتهي.

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

إذا كانت درجة الحرارة الداخلية أعلى من ٦٠ درجة مئوية، تعرض شاشة العرض كلمة hot "ساخن" وتعمل مروحة التبريد لمدة ٣ دقائق. لا يمكنك استخدام زر "مؤشر الطهي" بشكل مؤقت حتى يبرد الميكروويف إلى درجة الحرارة المطلوبة وينتقل إلى الوضع الآمن للمؤشر.

في حالة فتح الباب أو الضغط على الزر Stop (وقف) أثناء هذه العملية، يظهر المؤشر"E-15".
في هذا الوقت، اضغط على الزر Stop (وقف) مرة أخرى، وسيظهر المؤشر "E-15".

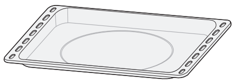
استخدام وظيفة صينية الخبز اليدوية

يمكّنك وضع الطهي باستخدام الحمل الحراري من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي. لا يتم استخدام وضع الميكروويف. يمكّنك تعيين درجة الحرارة كما ترغب في نطاق يتراوح بين ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٢٠ درجة مئوية ضمن سبعة مستويات لدرجات الحرارة معينة مسبقاً. الحد الأقصى لمدة الطهي ٩٠ دقيقة.

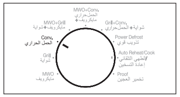
إذا كنت ترغب في تشغيل "الوضع الدافئ" للميكروويف، راجع الصفحة رقم ٢١.
- استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.

لا تستخدم وضع الميكروويف.

لا تقم مطلقًا باستخدام صينية الخبز هذه مع منتج أو طراز مختلف.
حيث قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.

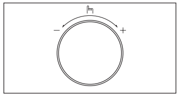


١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى وضع Convection (**الحمل الحراري**).

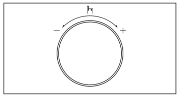


النتيجة: تظهر العلامات الآتية:
(وضع الحمل الحراري)
٢٢٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

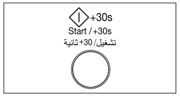
٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لضبط درجة الحرارة. وفي نفس الوقت. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد درجة الحرارة. (درجة الحرارة: ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.



٤. اضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/30+ ثانية**).



النتيجة: يبدأ الطهي:
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

استخدام ميزة مؤشر الطهي

يوضح الجدول الآتي البرامج الثماني المتضمنة بالوظيفة Sensor Cook (مؤشر الطهي). ويحتوي الجدول على قيم الوزن الموصى بها لكل عنصر وفترات الانتظار بعد الطهي والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. تظهر شاشة العرض مدة المؤشر في بداية البرنامج. وبعد هذه المدة، يتم حساب مدة الطهي ومستوى الطاقة تلقائيًا ويتم عرض مدة الطهي المتبقية، حيث يتم التحكم في عملية الطهي عن طريق نظام المؤشر من أجل راحتك. يتم تشغيل البرنامجين رقم ١ إلى ٦ مع طاقة موجات الميكروويف فقط. بينما يستخدم البرنامجين ٧ و٨ وضع الجمع بين الميكروويف والشواية أو الحمل الحراري.

استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
1	مشروب	١٥٠ إلى ٢٥٠ جم	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	صب السائل (في درجة حرارة الغرفة) في كوب من الخزف أو قدح. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. ضعها في وسط القرص الدوار. اتركها لمدة الانتظار في فرن الميكروويف. قلّب المشروبات قبل مدة الانتظار وبعدها. توخِ الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل).
2	ثمار البروكلي	٢٠٠ إلى ٥٠٠ جم	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	اشطف الخضروات الطازجة ونظفها مثل البروكلي وقطعها بشكل متساو. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ إلى ٤٥ مللي (ملعقتان إلى ٣ ملاعق كبيرة) من الماء. ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. هذا البرنامج مناسب للبروكلي وشرائح الكوسا والباذنجان والقرع والفلفل.
3	شرائح الجذر	٢٠٠ إلى ٥٠٠ جم	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	اشطف الجذر ونظفه، ثم قطعه إلى شرائح مستديرة متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ إلى ٤٥ مللي (ملعقتان إلى ٣ ملاعق كبيرة) من الماء. ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. هذا البرنامج مناسب لشرائح الجذر أو القرنبيط أو الكرنب.
4	الحساء البارد	٢٥٠ إلى ٥٠٠ جم	دقيقتان إلى ٣ دقائق	صب اليخني في طبق خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. ضع الحساء في منتصف القرص الدوار. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
5	الحساء المجمّد (-١٨ درجة مئوية)	٢٥٠ إلى ٥٠٠ جم	دقيقتان إلى ٣ دقائق	أحضر قدرًا من الحساء المجمد وضعه في منتصف القرص الدوار. ضع الحساء في منتصف القرص الدوار. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
6	البطاطس منزوعة القشرة	٢٠٠ إلى ٨٠٠ جم	دقيقتان إلى ٣ دقائق	اغسل البطاطس وقشّرها وقطعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ إلى ٦٠ مللي (٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة) من الماء. ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء.
7	البيتزا المجمدة (-١٨ درجة مئوية)	٣٠٠ إلى ٥٠٠ جم	-	ضع البيتزا المجمدة على الحامل السفلي.
8	اللازانيا المجمدة (-١٨ درجة مئوية)	٣٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٣ إلى ٤ دقائق	ضع اللازانيا المجمّدة في طبق بحجم مناسب مسموح باستخدامه مع الميكروويف. ضع الطبق على الحامل السفلي.

العربية

إرشادات مؤشر الطهي التلقائي

يسمح لك "الطهي التلقائي باستخدام الحِس" بطهي الطعام تلقائيًا من خلال الكشف عن كمية الغازات المنبعثة من الطعام أثناء الطهي.

- عند طهي الطعام، تنبعث أنواع عديدة من الغازات. يحدد "الطهي التلقائي باستخدام الحِس" مستوى الطاقة والوقت المناسبين بواسطة الكشف عن هذه الغازات المنبعثة من الطعام، بما يعني عدم الحاجة إلى تعيين مستوى الطاقة ووقت الطهي.
- عند تغطية إناء بالغطاء الخاص به أو بغطاء بلاستيكي أثناء "الطهي باستخدام الحِس"، سيكشف "الطهي التلقائي باستخدام الحِس" عن الغازات المنبعثة بعد تشبع الإناء بالبخار.
- قبل انتهاء الطهي بوقتٍ قصير، يبدأ وقت الطهي المتبقي في العد التنازلي. سيكون ذلك وقتاً جيداً لتقليب الطعام للطهي عند الحاجة.
- قبل طهي الطعام تلقائيًا باستخدام الحِس، يمكن تتبيله بالأعشاب أو التوابل أو الصلصة التي تعطي للطعام لونًا أحمر. مع ملاحظة أنه قد يؤدي إضافة الملح أو السكر إلى ظهور بُقع بنية اللون على الطعام. لذلك يجب إضافتهما بعد الطهي.
- يتم استخدام اللوحة الخاصة بوظيفة More/Less (أكثر/أقل) في زيادة وقت الطهي أو إنقاصه. يجب استخدام هذه الوظيفة لضبط درجة نضج الطعام لتتناسب مع تفضيلك الشخصي. الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام الحِس.
- للحصول على نتائج طيبة عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة، اتبع الإرشادات الخاصة باختيار الأواني والأغطية المناسبة والموجودة في الجداول بهذا الكتيب.
- استخدم دومًا الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف وقم بتغطيتها بالأغطية الخاصة بها أو بأغطية بلاستيكية. عند استخدام غطاء بلاستيكي، اترك فتحة لإخراج البخار بمعدل مناسب.
- قم دائمًا بالتغطية باستخدام الغطاء الخاص بالإناء الذي تستخدمه. إذا لم يكن للإناء غطاء، فاستخدم غطاء من ورق الميكروويف الحراري.
- املأ الأواني إلى نصفها تقريبًا.
- يجب تقليب الأطعمة التي تحتاج إلى التقليب قرب انتهاء دورة "الطهي باستخدام الحِس". بعد بدء العد التنازلي للوقت على الشاشة.

الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام الحِس

- للحصول على نتائج طيبة عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة، اتبع الإرشادات الخاصة باختيار الأواني والأغطية المناسبة والموجودة في الجداول بهذا الكتيب.
- استخدم دوماً الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف وقم بتغطيتها بالأغطية الخاصة بها أو بأغطية بلاستيكية. عند استخدام غطاء بلاستيكي، اترك فتحة لإخراج البخار بمعدل مناسب.
- قم دائماً بالتغطية باستخدام الغطاء الخاص بالإناء الذي تستخدمه. إذا لم يكن للإناء غطاء، فاستخدم غطاء من ورق الميكروويف الحراري.
- املأ الأواني إلى نصفها تقريبًا.
- يجب تقليب الأطعمة التي تحتاج إلى التقليب قرب انتهاء دورة "الطهي باستخدام الحِس". بعد بدء العد التنازلي للوقت على الشاشة.

هام

- بعد تركيب الميكروويف وتوصيله بمقبس التيار الكهربي، فلا تفصل سلك التيار الكهربي. حيث يستغرق مجس الغاز بضع الوقت لتحقيق الاستقرار حتى تتم عملية الطهي على نحو مرضٍ.
- لا يوصى باستخدام ميزة الطهي التلقائي باستخدام الحِس في عملية طهي متتابعة. مثل تتابع إحدى عمليات الطهي بعد الأخرى.
- ركّب الفرن في مكان جيد التهوية للحصول على التبريد المناسب وللتأكد من أن الحِس سيعمل بشكل دقيق.
- لتجنب الحصول على نتائج سيئة، لا تستخدم ميزة "الطهي التلقائي باستخدام الحِس" عندما تكون درجة حرارة الغرفة عالية جدًا أو منخفضة جدًا.
- يحظر استخدام مادة منظفة متطايرة لتنظيف فرن الميكروويف. فقد تؤثر الغازات المتطايرة من هذا المنظف على الحِس.
- تجنب وضع الفرن بالقرب من الأجهزة التي ينبعث منها غاز أو بخار كثيف. حيث قد يؤثر ذلك على مستوى الأداء المناسب "للطهي التلقائي باستخدام الحِس".
- حافظ دوماً على نظافة التجويف الداخلي للفرن. امسح كافة الفضلات بقطعة قماش مبللة. تم تصميم هذا الفرن للاستخدام المنزلي فقط.

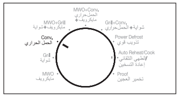
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري

يمكّنك وضع الطهي باستخدام الحمل الحراري من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي. لا يتم استخدام وضع الميكروويف. يمكّنك تعيين درجة الحرارة كما ترغب في نطاق يتراوح بين ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٢٠ درجة مئوية ضمن سبعة مستويات لدرجات الحرارة معينة مسبقاً. الحد الأقصى لمدة الطهي ٩٠ دقيقة.

☛ إذا كنت ترغب في تشغيل "الوضع الدافئ" للميكروويف. راجع الصفحة رقم ٢١.

- استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي أو أن القرص الدوار في موضعه. افتح الباب وضع الطعام على القرص الدوار على الحامل السفلي وضعه على القرص الدوار.

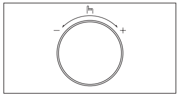


١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى وضع Convection (**الحمل الحراري**).

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

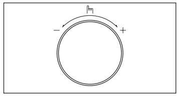
(وضع الحمل الحراري)

٢٢٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

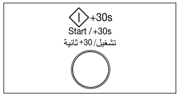


٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لضبط درجة الحرارة. وفي نفس الوقت. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد درجة الحرارة.

(درجة الحرارة: ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.



٤. اضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/+30 ثانية**).

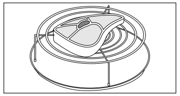
النتيجة: يبدأ الطهي:

- عند انتهاء الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

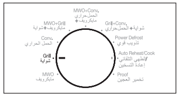
عملية الشوي

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف.

- استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشوي عند استخدام الحامل العلوي.



١. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.

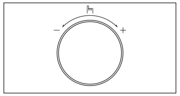


٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى وضع Grill (**شواية**).

النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

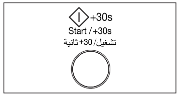
(وضع الشواية)

- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. قم بضبط مدة استخدام الشواية بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.

- الحد الأقصى لمدة الشوي هو ٦٠ دقيقة.



٤. اضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/+30 ثانية**).

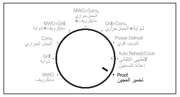
النتيجة: يبدأ الشوي.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

الوضع تخمر

يمكن استخدام هذا الوضع لتخمير العجائن أو تحضير زبادي طازج.

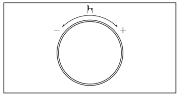
للحصول على تفاصيل إضافية حول "دليل التخمر". راجع "دليل وضع التخمر" الوارد بصفحة ٤١.



١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى الوضع Proof (تخمير العجين).

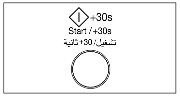
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

(وضع التخمر)



٢. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.

(مثال 0H:30 (س:ق)



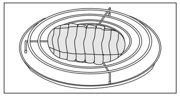
٣. اضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/+30 ثانية**).

النتيجة: يبدأ الطهي:

• عند انتهاء الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

اختيار الملحقات

لا يتطلب الطهي بالحمل الحراري أدوات طهي خاصة. إلا أنه يجب استخدام أدوات الطهي التي يمكنك استخدامها في الفرن العادي فقط.



عادةً لا تتناسب الحاويات المسموح باستخدامها مع الميكروويف مع الطهي بالحمل الحراري: حيث يحظر استخدام الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وهكذا.

إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف أو الحمل الحراري). استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن.

للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة. راجع «دليل أدوات الطهي» صفحة ٣٤.

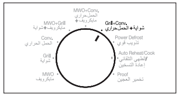
الطهي باستخدام الحمل الحراري والشواية معًا

يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الحمل الحراري والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

استخدم "دومًا" أدوات طهي وقفازات مقاومة للحرارة عند لمس أدوات الطهي بالفرن. علمًا بأنه يمكنك تحسين أداء عملية الطهي واستخدام الشواية في حالة استخدام الحامل العلوي.

افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.

افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.

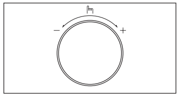


١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى وضع Grill + Conv. (**شواية + الحمل الحراري**).

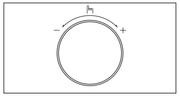
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

(الحمل الحراري + الشواية)

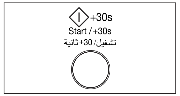
٢٢٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)



٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لضبط درجة الحرارة. وفي نفس الوقت. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد درجة الحرارة.
(درجة الحرارة : ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.



٤. اضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/+30 ثانية**).

النتيجة: يبدأ الطهي:

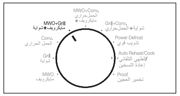
• عند انتهاء الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا

يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

☛ استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.
استخدم "دومًا" قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن. نظراً لشدة حرارته.
يمكنك تحسين عملية الطهي والشي إذا استخدمت الحامل العلوي.

افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.

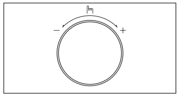


١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى الوضع **MWO + Grill** **(ميكرويف + شواية)**.

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

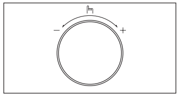
(وضع الجمع بين الميكروويف والشواية)

٦٠٠ واط (الطاقة الناتجة)



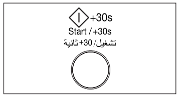
٢. حدد مستوى الطاقة المناسب بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة المناظرة (٦٠٠، ٤٥٠، ٣٠٠ واط). وفي نفس الوقت. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين مستوى الطاقة.

- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.

- الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.



٤. اضغط الزر **Start/+30s** **(تشغيل/30+ ثانية)**.

النتيجة:

- تبدأ عملية الطهي المجمع.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري

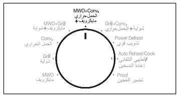
يستخدم أسلوب الطهي المجمع كلاً من طاقة الميكروويف والتسخين بالحمل الحراري. لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن حيث تتوفر طاقة الميكروويف بشكل فوري.

يوجد العديد من الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام الجمع بين الطهي بأشعة الميكروويف والحمل الحراري، نذكر منها:

- اللحوم والدواجن المشوية
- الفطائر والكيك
- أطباق البيض والجبن

☛ استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.
استخدم "دومًا" قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن. نظراً لشدة حرارته.
يمكنك الحصول على أفضل عملية للطهي والتحميص إذا استخدمت الحامل السفلي.

افتح الباب. ضع الطعام على القرص الدوار أو الحامل السفلي. ثم ضعه على القرص الدوار. أغلق الباب.
يجب أن يكون جزء التسخين في الوضع الأفقي.



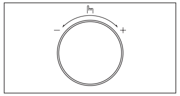
١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى الوضع **MWO + Conv.** **(ميكرويف + الحمل الحراري)**.

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

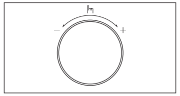
(وضع الجمع بين الميكروويف والطهي بالطريقة العادية)

٦٠٠ واط (الطاقة الناتجة)

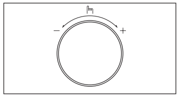
٢٢٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)



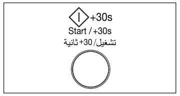
٢. حدد مستوى الطاقة المناسب بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة المناظرة (٦٠٠، ٤٥٠، ٣٠٠، ١٨٠، ١٠٠ واط). وفي نفس الوقت. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين مستوى الطاقة.



٣. حدد درجة الحرارة بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. (درجة الحرارة. ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية) وفي نفس الوقت. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد درجة الحرارة.



٤. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.
- الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

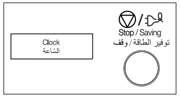


٥. اضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/+30 ثانية**).

النتيجة:
- تبدأ عملية الطهي المجمع.
- يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام الميكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

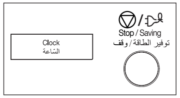
تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.
يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.



١. اضغط على زر Clock (**الساعة**) و Stop/Saving (**وقف/توفير الطاقة**) معًا (لمدة ثلاث ثوان تقريبًا).

النتيجة:
- يتم تأمين الفرن.
- يظهر المؤشر التالي "🔒".

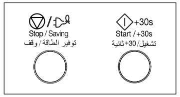


٢. لإلغاء تأمين الفرن، اضغط على الزرين Clock (**الساعة**) و Stop/Saving (**وقف/توفير الطاقة**) مرة أخرى في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوانٍ تقريبًا).

النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

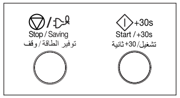
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.



١. اضغط على زر Start/+30s (**تشغيل/+30 ثانية**) و Stop/Saving (**وقف/توفير الطاقة**) معًا (لمدة ثانيتين تقريبًا).

النتيجة: يتوقف الفرن عن إصدار أصوات تنبيه للإشارة إلى انتهاء العملية.

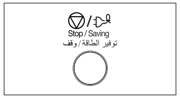


٢. لتشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه، اضغط على الزرين Start/+30s (**تشغيل/+30 ثانية**) و Stop/Saving (**وقف/توفير الطاقة**) مرة أخرى في نفس الوقت (لمدة ثانيتين تقريبًا).

النتيجة: يعود الفرن للعمل بشكل طبيعي.

إعداد وضع توفير الطاقة

يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة.



- اضغط الزر Stop/Saving (**وقف/توفير الطاقة**).
- للانتقال من وضع توفير الطاقة. اضغط على أي زر أو قم بتدوير أي قرص. الفرن جاهز للاستخدام.

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة. لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف، فلا داعي للقلق. يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألومنيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألومنيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقًا لأكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البوليستر	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• من الفرن إلى أدوات المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة، اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به

✓✗ : يستخدم بحذر

✗ : غير آمن

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل. ويتم ذلك بسبب اجتذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.

تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألومنيوم والنحاس. إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف. مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضًا الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاتة. على سبيل المثال (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات الخاصة).

تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية. حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. أضف ٣٠ إلى ٤٥ مللي من الماء البارد (ملعقتين إلى ٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. تابع عملية الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية.
كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
بطاطس	٥٠٠ جم	٨-٧	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
البروكلي	٢٥٠ جم	٤-٣,٥	٣	قّطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الجزر	٢٥٠ جم	٤,٥-٤	٣	قّطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٥٠٠ جم	٧,٥-٧	٣	قّطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جم	٣,٥-٣	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.
ملاحظة: قد لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس. أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيته أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٥-١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٢٠-٢١	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٠-١١	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه جرد إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين ١٨ إلى ٢٠ درجة مئوية وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين ٥ إلى ٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها جيدًا وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ واط. بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج. أو إذا كان بكميات كبيرة. أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق. قم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد حيث يؤدي إلى إفساد الطعام.

من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى. للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين دقيقتين إلى ٤ دقائق. ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق. ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة لتسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	٢٥٠ مللي (كوب خزفي واحد) ٥٠٠ مل (كوبان)	٩٠٠ واط	١,٥-٢ ٣-٣,٥	١-٢	تصب المشروبات في كوبين خزفيين وتُسخن بدون غطاء: ضع كوباً خزفياً في الوسط وكوبين خزفيين مواجهين لبعضهما. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (بارد)	٢٥٠ مللي ٤٥٠ مللي	٩٠٠ واط	٢-٢,٥ ٣,٥-٤	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
اليخني (راب)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٤	٣-٢	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤-٣	٣	ضع المعجنات (الإسباجيتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٤	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جم ٤٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٤ ٦-٥	٣	قم بتغليف الوجبة المكونة من ٣-٢ مكون مثلج في طبق خزفي. وقم بتغطيته بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

إذابة التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ. يجب أن يتم فك التجميد الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته. ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء. إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد. عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إذابة التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب إذابة التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك تجميده. لإذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب إذابة تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
اللحوم				
اللحم البقري المفروم	٥٠٠ جم ١٠٠٠ جم	١٢-١٠ ٢٢-٢٠	٣٠-١٥	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بالقلب مرتين أثناء مدة فك التجميد!
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	٨-٧		
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتين)	١٥-١٤	٦٠-١٥	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جم	٣٤-٣٢		
السمك				
شرائح السمك الفيليه	٢٠٠ جم	٧-٦	٢٥-١٠	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
سمكة كاملة	٤٠٠ جم	١٣-١١		

العربية

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الفاكهة				
التوت	٣٠٠ جم	٦-٧	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جم)	٢ قطع ٤ قطع	١-١,٥ ٢,٥-٣	٥-٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جم	٤-٤,٥		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جم	٧-٩		

الشواية

توجد أجزاء التسخين الخاصة بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشوي:
يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي: قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:
الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإتباع أية إرشادات أخرى.
ضع الحامل في وسط القرص الدوار.

دليل شي الأطعمة الطازجة
قم بتسخين الشواية لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق عند استخدام وظيفة الشواء.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشواء.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
شرائح التوست	٤ قطع	الشواية فقط	٣-٤	٢-٣	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل العلوي.
الطماطم المشوية	٤٠٠ جم	٣٠٠ واط + الشواية	٥-٦	-	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق على الحامل العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
توست بالطماطم - الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٤,٥-٥,٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الحامل العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
البطاطس المشوية	٥٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٧-٨	-	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على هيئة دائرة على الحامل العلوي على أن توضع الناحية المقطوعة على الشواية.
البطاطس / الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٤٥٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	٨-١٠	-	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البيركس. ضع الطبق على الحامل العلوي. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشواية	٩-١٠	٧-٨	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
شرائح اللحم البقري (متوسط)	٤٠٠ جرام (قطعتان)	الشواية فقط	١٢-١٤	٦-٨	قم بمسح شرائح اللحم البقري بالزيت. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الأسماك المشوية	٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٣٠٠ واط + الشواية	٤,٥-٥,٥	٥,٥-٦,٥	امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع السمكتين إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.

العربية

العربية

مايكرويف + شواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو. وتتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز:

٦٠٠ واط + الشواية و٤٥٠ واط + الشواية و٣٠٠ واط + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام وضع ميكروويف + الشواية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام وضع ميكروويف + الشواية

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج إلى إعادة تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف مدة الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل استخدام الشواية والحمل الحراري

أنت لست بحاجة إلى تسخين الفرن مسبقًا. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي الخاص بأسلوب الجمع بين الشي والطهي بالطريقة العادية. لا تلمس السخان بشكل مباشر بعد الطهي. واستخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام!

الطعام	الكمية	وضع الشواية والحمل الحراري	الوقت (بالدقيقة)	إرشادات
أرغفة الخبز الفرنساوي الصغيرة المجمدة المغطاة	٢٥٠ جم	٢٢٠ درجة مئوية	١٥-١٧	ضع ٨ أرغفة خبز فرنساوي مجمدة مع الإضافات (مثل الطماطم أو الجبن أو اللحم، إلى آخره) جنباً إلى جنب على الحامل السفلي.
البيتزا المخمرة المجمدة	٤٠٠ جم	٢٢٠ درجة مئوية	١٣-١٥	ضع البيتزا المخمرة المجمدة على الحامل السفلي.
سبرنغ رولز مجمدة	٢ × ١٥٠ جرام	٢٥٠ درجة مئوية	٢٢-٢٥	ضع لفات سبرنغ صغيرة مجمدة جنبًا إلى جنب على الحامل السفلي.

الطعام	الكمية	وضع الشواية والحمل الحراري	الوقت (بالدقيقة)	إرشادات
البطاطس الكروكيت المجمدة	٢٥٠ إلى ٥٠٠ جم	٢٠٠ درجة مئوية	١٧-٢٣	وزع البطاطس الكروكيت أو الوافل أو كرات البطاطس المجمدة بانتظام على الحامل السفلي. قلبها أثناء الطهي بعد انقضاء ٢/٣ من مدة الطهي.
صدور البط المشوية	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم	٢٠٠ درجة مئوية	٢٨-٣٣	ضع توابل و/أو انقع صدور البط الطازجة في الخل. ضعها بحيث يكون الجلد متجهًا لأعلى على طبق بيركس أو خزف مسطح. ضع الطبق على الحامل السفلي.

الحمل الحراري

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن. يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الخلفي، وذلك حتى يدور الهواء الساخن.

أدوات الطهي الخاصة بالحمل الحراري:

يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف - أي شيء يمكنك استخدامه مع الفرن التقليدي.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالحمل الحراري:

يجب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة والعجائن والسوفليه.

دليل الحمل الحراري الخاص بصينية الخبز

قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام وظيفة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن - راجع الجدول.

استخدم أوقات الطهي والإرشادات الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز بالطريقة العادية.

استخدم صينية الخبز فقط في وضع الحمل الحراري أو وضع الشواية مع الحمل الحراري!

الطعام الطازج	الكمية	التسخين التلقائي المسبق	مستوى الرف	درجة الحرارة	الوقت (بالدقيقة)	إرشادات
بيتزا	٨٠٠ جرام	٢٠٠ درجة مئوية	١	٢٠٠ درجة مئوية	٢٥-٢٠	ضع عجينة البيتزا الطازجة (٣٠٠ جرام) بشكل مسطح على صينية الخبز. وزع شرائح الطماطم والصوص والخضراوات والجبن بالتساوي فوق عجينة البيتزا.
أرغفة الخبز (طازجة مجمدة)	٤٠٠ جرام (٨ قطع)	١٨٠ درجة مئوية	١	١٨٠ درجة مئوية	١٦-١٤	ضع أرغفة الخبز بشكل منتظم على صينية الخبز.
الكرواسان (المجمد الطازج)	٢٥٠ جرام (٦ قطع)	١٨٠ درجة مئوية	١	١٨٠ درجة مئوية	١٣-١٠	ضع الكرواسان الطازج بشكل منتظم على صينية الخبز.
قالب الكيك (كيك المارابل)	٧٠٠ جرام	بدون تسخين مسبق	١	١٦٠ درجة مئوية	٦٠-٥٥	ضع العجينة الطازجة في طبق معدني أسود مستطيل (طوله حوالي ٢٥ سم). ضع الطبق بالعرض في وسط الحامل.
كيك الزبد الهولندي	٨٠٠ جرام	بدون تسخين مسبق	١	١٦٠ درجة مئوية	٦٥-٥٥	ضع العجينة الطازجة في طبق بيريكس زجاجي مستطيل (طوله حوالي ٢٨ سم). ضع الطبق بالعرض في وسط الحامل.
الكيك الإسفنجي	٧٠٠ جرام	بدون تسخين مسبق	١	١٦٠ درجة مئوية	٤٠-٣٥	ضع العجينة الطازجة في طبق بيريكس زجاجي أو في طبق معدني مستدير أسود مستدير. ضع الكيك في وسط الفرن على الحامل.
كعك البندق	٨٠٠ جرام	بدون تسخين مسبق	١	١٦٠ درجة مئوية	٦٥-٦٠	ضع العجينة الطازجة في طبق معدني أسود مستدير (بقطر ٢٤ سم). ضع الكيك في وسط الفرن على الحامل.

الطعام الطازج	الكمية	التسخين التلقائي المسبق	مستوى الرف	درجة الحرارة	الوقت (بالدقيقة)	إرشادات
كيك بقاعدة إسفنجية (السويسرول)	٣٠٠ جم	١٨٠ درجة مئوية	١	١٨٠ درجة مئوية	١٢-١٠	ضع العجينة بشكل متساو على الورق الحراري على صينية الخبز.
كعكة اسفنجية بالتفاح	١٥٠٠ جم	١٨٠ درجة مئوية	١	١٨٠ درجة مئوية	٢٥-٢٢	ضع العجينة الطازجة (٦٠٠ جرام) بشكل مسطح على صينية الخبز. ضع شرائح التفاح فوق العجينة. قم بإضافة اللوز أو المكسرات.
قطع المافن	٥٠٠ إلى ٦٠٠ جرام (١٢ قطعة)	١٨٠ درجة مئوية	١	١٨٠ درجة مئوية	٢١-١٨	ضع عجينة المافن بشكل متساو في الإناء المعدني الخاص بالمافن. وهو يناسب ١٢ قطعة مافن. ضع الطبق على الحامل.
الكعك	٣٠٠ جرام (٣٠ قطعة)	١٨٠ درجة مئوية	١	١٦٠ إلى ١٨٠ درجة مئوية	١٥-١٢	ضع العجائن بشكل متساو على الورق الحراري على صينية الخبز.

مايكرويف + الحمل حراري

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش.

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة في الجدار الخلفي للفرن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام وضع الميكروويف والحمل حراري:

يجب أن تسمح بمرور أشعة الميكروويف خلالها. يجب أن تكون قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء الميكروويف والشواية.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام وضع ميكروويف والحمل الحراري:

جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الإسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والكعك والخبز.

دليل الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري للأطعمة الطازجة والأطعمة المجمدة

قم بتسخين الفرن بالطريقة العادية باستخدام وظيفة التسخين السريع المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت	إرشادات
البيتزا				
بيتزا مجمدة (مخبوزة)	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٥٠ درجة مئوية	١٠-١٣	ضع البيتزا على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
المعجنات				
اللازانيا المجمدة	٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٢٠ درجة مئوية	١٨-٢٠	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع اللازانيا المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
اللحوم				
اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي (متوسط الحجم)	١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم	٤٥٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	الجانب الأول ١٩ إلى ٢١ الثاني ١١ إلى ١٣	امسح اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل. الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الحامل السفلي. ولكن في البداية ضع الجزء السمين للأسفل. وبعد لف اللحم في ورق الألومنيوم. انتظر لمدة من ١٠ إلى ١٥ دقيقة.
الدجاج المشوي	١١٠٠ إلى ١٢٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	الجانب الأول ١٦ إلى ١٨ الثاني ١٢ إلى ١٥	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥ دقائق.
الخبز				
أرغفة الخبز (العجينة الطازجة)	٤ قطع (٢٠٠ جم)	١٠٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	١١-١٣	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
خبز بالثوم (مثلج ومخبوز مسبقاً)	٢٠٠ جم (قطعة واحدة)	١٨٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٦-٧	ضع الخبز الفرنساوي المجمد على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الكيك				
كيك المارابل (العجينة الطازجة)	٥٠٠ جم	١٨٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٢٠-٢٥	ضع العجينة الطازجة في طبق خبز مستطيل من السيليكون (طوله حوالي ٢٥ سم). ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.
المافن (عجينة طازجة)	٦ × ٧٠ جم (٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم)	١٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	١٨-٢٢	ضع العجينة الطازجة بشكل متساوٍ على قطع الخبز من السيليكون المناسب لست قطع مافن. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.

دليل وضع التحمير

يمكن استخدام هذا الوضع لتخمير العجائن أو تحضير زبادي طازج.
راجع الجدول ودليل استخدام الوضع الوارد في هذه الصفحة.
ضع العجين في إناء مقاوم للحرارة وقم بتغطيته بالورق الحراري.
عند تحضير لتر واحد من اللبن المحفوظ (بدرجة حرارة الغرفة) في إناء بايركس زجاجي مسطح أو في ٦ إلى ٧ أكواب خزفية. ضع ١٠٠ جرام من اللبن بشكل متساوٍ في الأكواب وقلبه جيدًا مع التغطية بغطاء.
يتم تشغيل هذه الوظيفة باستخدام وضع الحمل الحراري في درجة حرارة منخفضة.

الطعام الطازج	الكمية	الوقت (س:ق)	إرشادات
عجينة البيتزا	٣٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٠٠:٣٠-٠٠:٤٠	ضع العجينة في وعاء بحجم مناسب. ثم ضعها في صينية الخبز وضع الصينية على الرف. قم بتغطيتها بطبقة من الورق الحراري.
عجينة الكيك	٥٠٠ إلى ١٠٠٠ جم	٠٠:٤٠-٠٠:٥٠	ضع العجينة في وعاء بحجم مناسب. ثم ضعها في صينية الخبز وضع الصينية على الرف. قم بتغطيتها بطبقة من الورق الحراري.
عجينة الخبز	٧٥٠ إلى ١٠٠٠ جم	٠٠:٥٠ إلى ١س:٠٠	ضع العجينة في وعاء بحجم مناسب. ثم ضعها في صينية الخبز وضع الصينية على الرف. قم بتغطيتها بطبقة من الورق الحراري.
الزبادي	٥٠٠ إلى ١٠٠٠ مل	٧س:٠٠ إلى ٩س:٠٠	اخلط ١٠٠ جرام من الزبادي الطبيعي مع لتر من اللبن المحفوظ (درجة حرارة الغرفة: ٣,٥٪ دسم). ضع الزبادي بشكل متساوٍ في ٦ إلى ٧ أكواب خزفية أو أكواب صغيرة. قم بتغطيتها بورق حراري وضعها على صينية الخبز. ثم ضعها على الرف. عند إعداد الزبادي لأول مرة. يوصى باستخدام خميرة مع بكتيريا حمض اللاكتيك الجافة والضبط على ٩ ساعات. يمكن اتباع التعليمات الإرشادية في وقت عادي يبلغ ٨ ساعات أو أقل.

الوصفات الأساسية:

الكيك

اخلط ٥٠٠ جرام من الدقيق الأبيض مع عبوة خميرة (٧ جرام) و٥٠ جرام من السكر وربع ملعقة صغيرة ملح. أضف ٢٥٠ مللي من اللبن الدافئ (لتدفئة اللبن المثلج يكفي ٣٠ إلى ٤٠ ثانية مع ٩٠٠ وات). ثم اخلط جيدًا. أضف ١٠٠ جرام من الزبد الذائب (لإذابة الزبد المثلج يكفي ٣٠ إلى ٤٠ ثانية مع ٩٠٠ وات) وبيضة واحدة طازجة (بدرجة حرارة الغرفة).

وقم بعجن الخليط باستخدام العجانة لمدة ٥ دقائق.

بيتزا

اخلط ٣٠٠ جرام من الدقيق الأبيض مع عبوة خميرة جافة (٧ جرام) وملعقة صغيرة من السكر وملعقة صغيرة ملح. أضف ٢٠٠ مللي من الماء الدافئ وملعقة صغيرة من زيت الزيتون وقم بتحضير العجين باستخدام العجانة لمدة ٥ دقائق.

تلميحات خاصة

الزبد الذائب

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
ثم قم بالتسخين لمدة من ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات حتى تتم إذابة الزبد.

إعداد المربى

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البايركس له غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيدًا. قم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٩ إلى ١١ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات. ثم قم بتقليبه عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنغ / الكسترد

يقلب مسحوق البودنغ مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.
استخدم وعاء من البايركس بحجم مناسب له غطاء. قم بتغطيته أثناء الطهي لمدة من ٦ إلى ٧ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات. ثم قم بتقليبه عدة مرات أثناء الطهي.

ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة

يستغرق دوماً التعرف على جهاز جديد بعض الوقت. إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه. حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال الغير الضروري بخدمة العملاء.

تعد الأمور التالية أمورًا طبيعية.

- التكثيف داخل الفرن.
- يتدفق الهواء حول الباب والجسم الخارجي.
- ينعكس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.
- ينبعث البخار من حول الباب أو الفتحات.

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق.

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح والضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+30 ثانية)**؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

الطعام زائد النضج أو نيئ.

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

انبعاث شرارة وإصدار صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي).

- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو وعاء معدني آخر داخل الفرن؟
- هل ورق الألومنيوم قريب جدًا من الجدران الداخلية؟

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو أو التلفزيون.

- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون أو الراديو عند تشغيل الفرن. يُعد ذلك أمرًا عاديًا.
  * الحل: ضع الفرن بعيدًا عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض.
  * الحل: قم بفصل مقبس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

مصباح الضوء لا يعمل.

- ينبغي عدم استبدال مصباح الضوء بيديك لأسباب وقائية.
يُرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء معتمد من Samsung، لكي يرسلوا إليك مهندسًا محترفًا لاستبدال المصباح.

تظهر الرسالة "E-24".

- يتم تنشيط الرسالة "E-24" تلقائياً قبل التسخين الزائد لفرن الميكروويف. يجب الضغط على المفتاح Stop/Saving **(وقف/توفير الطاقة)** للاستفادة من وضع التهيئة في حالة تنشيط الرسالة "E-24".

تظهر الرسالة "E-15".

- تظهر الرسالة "E-15" تلقائيًا عند فتح الباب أو الضغط على الزر **Stop/Saving (وقف/توفير الطاقة)** في وضع Sensor Cook (مؤشر الطهي). اضغط على الزر **Stop/Saving (وقف/توفير الطاقة)** للعودة إلى وضع التهيئة.

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة، اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء محلي تابع لشركة SAMSUNG.

الرجاء قراءة المعلومات التالية؛

- طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به، عادةً ما يكون مطبوعاً على الجزء الخلفي من الفرن
- التفاصيل الخاصة بالضمان
- جهز شرحاً واضحاً للمشكلة

اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. لذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

مصدر التيار الكهربي	٢٢٠ فولت إلى ٦٠ هرتز تيار متردد
معدل استهلاك الطاقة	
الطاقة القصوى	٢٨٠٠ واط
الميكروويف	١٤٠٠ واط
الشواية (جزء التسخين)	١٤٠٠ واط
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري (جزء التسخين)	١٤٠٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط/٩٠٠ واط ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد (العرض × العمق × الارتفاع)	
من الخارج	٣٥٠ × ٥٨٤ × ٦٠٠ مم
تجويف الفرن	٤١٨٫٨ × ٤١٤٫٥ × ٢٦١ مم
الحجم	٤٥ لترًا (١٫٦ قدم مكعب)
الوزن	
الصافي	٢٣٫٥ كيلو جرام تقريبًا

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

رقم الكود: DE68-04172B-01

MC455THRCSR
MC455TBRCBB

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 %** **Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ENGLISH

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

WARNING (Microwave function only)

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 2 2013-08-12 3:55:39

- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 3 2013-08-12 3:55:39

ENGLISH

- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
  Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

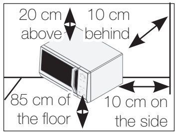
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 5 2013-08-12 3:55:39

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

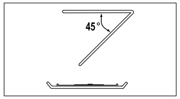
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



(Swing heater model only)

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

ENGLISH

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 9 2013-08-12 3:55:45

ENGLISH

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

Please recycle or dispose of the packaging material for this product in an environmentally responsible manner.
Please contact your local authorities in regard to the environmentally safe disposal of this product.
Product and its cord in compliance with SASO/IEC tropical temp.
rise requirements, and, cross section is the only discrepancy, and it won't affect safety, meanwhile, it is not practical to change thepower cord, e.g. too small chamber.

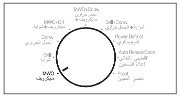
CONTENTS

"Quick" look-up guide.....11
Using the steam cleaning.....12
Oven.....13
Control panel.....13
Accessories.....14
Setting the time.....15
How a microwave oven works.....15
Checking that your oven is operating correctly.....16
Power levels and time variations.....16
Cooking/Reheating.....16
Stopping the cooking.....17
Adjusting the cooking time.....17
Using the auto reheat + auto cook feature.....17
Using the auto reheat programmes.....18
Using the auto cook programmes.....19
Fast preheating the oven.....20
Using the power defrost feature.....21
Using the power defrost programmes.....21
Using the manual steam cook function (Only MC455THRCSR model).....22
Using the manual crusty cook function (Only MC455THRCSR model).....24
Using the manual baking tray function.....26
Using the sensor cook feature.....26
Using the sensor cook programs.....27
Cooking by convection.....29
Grilling.....29
Fermentation (proof) mode.....30
Choosing the accessories.....30
Combining convection and grill.....30
Combining microwaves and the grill.....31
Combining microwaves and convection.....31
Switching the beeper off.....32
Setting the energy save mode.....32
Safety-locking your microwave oven.....32
Cookware guide.....33
Cooking guide.....34
What to do if you are in doubt or have a problem.....41
Technical specifications.....42

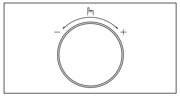
"QUICK" LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

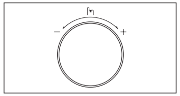
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave** mode position.



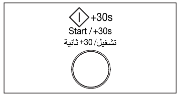
2. Turn **Multi Function Selector Dial** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial.**



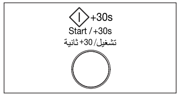
4. Press **Start/ + 30s** button.



Result: Cooking starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

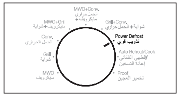
If you want to add an extra 30 seconds.



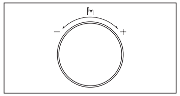
Leave the food in the oven.
Press **Start/ + 30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

If you want to Power defrost some food.

1. Turn Mode Selector dial to **Power Defrost** mode position.

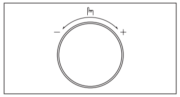


2. Set the cooking category by turning the **Multi Function Selector Dial**. Press Multi **Function Selector Dial** to set desired.

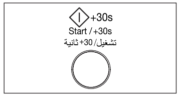


ENGLISH

3. Select the weight by turning the **Multi Function Selector Dial** as required.



4. Press **Start/ + 30s** button.



Result: Defrosting starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

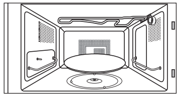
USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

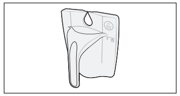
☛ Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

☛ Use normal water only,and no distilled water.

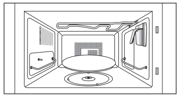
1. Open the door.



2. Fill with water following guide line outside the water bowl.

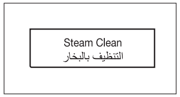


3. Please attach the water bowl in right side of the oven.

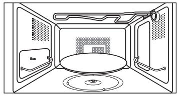


4. Close the door.

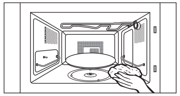
5. Press the **Steam clean** button.
It will start Steam clean by automatic.
(Bulb does work during Steam cleaning time.)



6. If Steam clean is completed, beep of 4 times rings. Than Open the door.



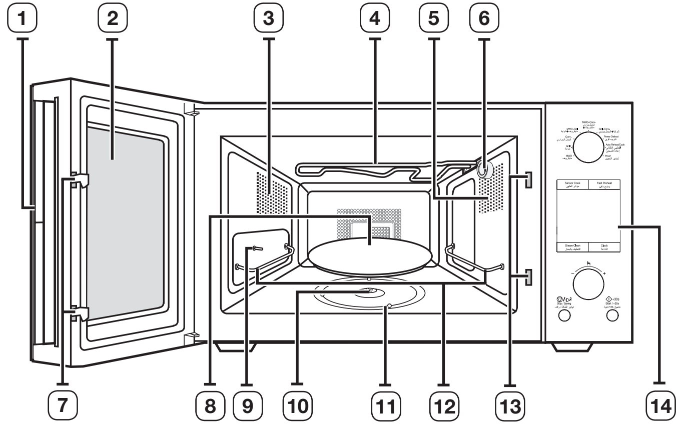
7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.



WARNING

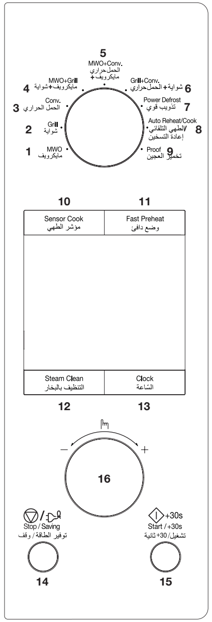
- Water Bowl only can be use during “**Steam clean**” mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. OUTTAKE HOLE
4. SHEATH HEATER
5. INTAKE HOLE
6. WATER BOWL HOLDER
7. DOOR LATCHES
8. TURNTABLE
9. STOPPER
10. COUPLER
11. ROLLER RING
12. BAKING TRAY HOLDER
13. SAFETY INTERLOCK HOLES
14. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



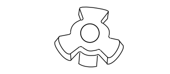
1. MICROWAVE MODE
2. GRILL MODE
3. CONVECTION MODE
4. MICROWAVE + GRILL MODE
5. MICROWAVE + CONVECTION MODE
6. GRILL + CONVECTION MODE
7. POWER DEFROST FEATURE MODE
8. AUTO REHEAT + AUTO COOK FEATURE MODE
9. FERMENTATION (PROOF) MODE
10. SENSOR COOK BUTTON
11. FAST PREHEAT BUTTON
12. STEAM CLEAN BUTTON
13. CLOCK BUTTON
14. STOP/SAVING BUTTON
15. START/+30S BUTTON
16. MULTI FUNCTION SELECTOR DIAL

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

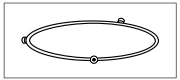
1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose: The coupler rotates the turntable.



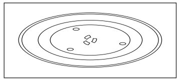
2. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   Purpose: The roller ring supports the turntable.



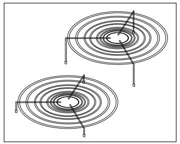
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



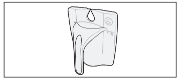
4. **High rack, Low rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



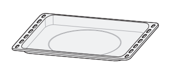
5. **Clean water bowl**, to be placed in the right side of the oven.

   Purpose: The water bowl can be used to clean.



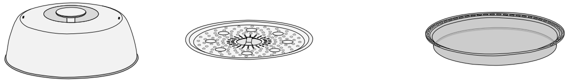
6. **Baking tray**, to be placed on the baking tray holder.

   Purpose: The baking tray is used to cook a lot of quantities like cookies and others. **The Baking tray can be used in convection cooking.**



7. **Pro steamer/Crusty plate** to be placed on the turntable. (Only MC455THRCSR model)

   Purpose: The Pro Steamer can be used to steam crusty cook. The Crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crisp.



Stainless steel lid | Steam tray | Steam plate/Crusty plate

CAUTION

- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate. The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

SETTING THE TIME

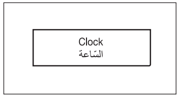
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

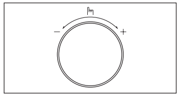
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

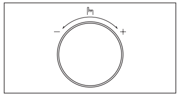
1. Press the **Clock** button.



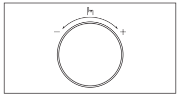
2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12 H or 24 H)



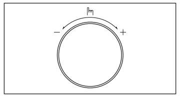
3. Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.



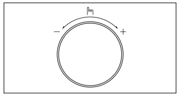
4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.



5. Press the **Multi Function Selector Dial**.

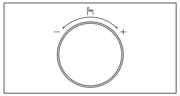


6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.



7. When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock.

   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



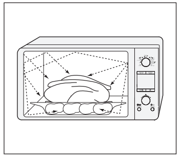
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.



2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

ENGLISH

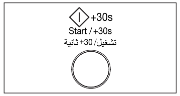
CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “What to do if you are in doubt or have a problem” on the page 41-42.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start/ + 30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start/ + 30s** button the appropriate number of times.



Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

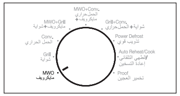
COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

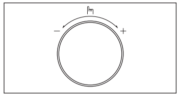
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave** mode position.

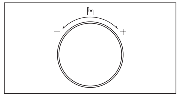


Result: The following indications are displayed:
(microwave mode)

2. Turn **Multi Function Selector Dial** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.

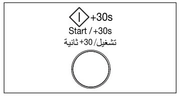


3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



Result: The cooking time is displayed.

4. Press the **Start/ + 30s** button.



Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
- The oven beep and flash “0” four times.
  The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Multi Function Selector Dial** once. If you would like to change the power level during cooking, turn the **Multi Function Selector Dial.**

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start/ + 30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 16
2013-08-12 3:55:49

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

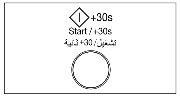
To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start/ + 30s** button.
Completely	Press the **Stop/Saving** button. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Saving** button again.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **+ 30s** button once for each 30 seconds to be added.

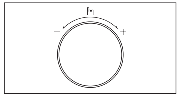
- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, press the **Start/ + 30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.



- Example: To add three minutes, press the **Start/ + 30s** button six times.

Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time.



- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

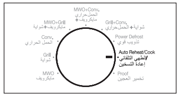
USING THE AUTO REHEAT + AUTO COOK FEATURE

The twenty seven Auto Reheat + Auto Cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the Dial knob.

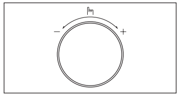
☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

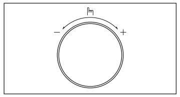
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Auto Reheat + Auto Cook** mode position.



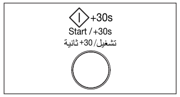
2. Select the Program Auto Reheat or Auto Cook then press **Multi Function Selector Dial**. (Auto Reheat -1, Auto Cook - 2)
   Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.



3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press the **Start/ + 30s** button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

USING THE AUTO REHEAT PROGRAMMES

The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1-01 to 1-06 are running with microwave energy only.
Programmes no 1-07 is running with a combination of microwaves and grill. Programme no 1-08 is running with convection only. Programme no 1-09 and 1-10 are running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1-01	Ready-Meal (chilled)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
1-02	Ready-Meal (frozen)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3-4 min.	Pierce film and put frozen ready meal on turntable. This programme is suitable for meals consisting of 2-3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
1-03	Stew (chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min.	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir carefully before and after standing time.
1-04	Mini Ravioli (chilled)	200-250 g 300-350 g	3 min.	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce.
1-05	Popcorn	100 g	-	Use special popcorn product for preparing in microwave oven. Follow the instructions of food manufacturer and put the bag in the centre of turntable. During this programme corn will pop and the bag will increase in volume. Be careful when taking out and opening the hot bag.
1-06	Nachos	125 g	-	Put nachos (tortilla chips) on a flat ceramic plate. Put 50 g grated cheddar cheese and spices on top. Place on turntable.
1-07	Frozen Chicken Wings	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min.	Put the frozen ready chicken wings or small drumsticks (pre-cooked and spiced) on the high metal rack with the skin-side down. Put them in a circle and leave the centre clear. Turnover, as soon as the oven beeps.
1-08	Frozen Oven Chips	200 g 300 g 400 g	-	Distribute oven chips evenly on the ceramic enamelled baking tray. Insert tray in shelf level.
1-09	Frozen Bread Rolls	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs) 400-450 g (8 pcs)	3-5 min.	We recommend to pre-heat the oven to 180 °C for 5 minutes using the convection function. Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. Put 8 frozen bread rolls equally on the low and high rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1-10	Frozen Cake	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-20 min.	Put frozen cake in the middle, put frozen cake pieces in a circle on low rack. Set rack in the middle of oven on turntable. By the help of convection the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake (round) and cake pieces, such as fruit cake with crumble topping, streusel cake or cake with poppy seeds. It is not suitable for cake with cream filling and cake with chocolate topping.

USING THE AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 2-01 and 2-04 are running with microwave energy only.
Programmes no 2-05 to 2-08 are running with a combination of microwaves and grill. Programmes no 2-09 and 2-10 are running with a combination of microwaves and convection.
Programme no 2-11 to 2-17 are running with convection function.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
2-01	Rice	200-250 g 300-350 g 400-450 g	5-10 min.	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.25 kg rice, add ½ liter cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
2-02	Fresh Vegetables	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	1-2 min.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2-03	Frozen Vegetables	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Put frozen vegetables into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2-04	Jacket Potatoes	200 g 400 g 600 g 800 g	5 min.	Use oven potatoes with a size of 200 g each. Pierce skin and put in the centre of turntable.
2-05	Roast Fish	200-300 g (1) 400-500 g (2) 600-700 g (3)	3 min.	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.
2-06	Fish Fillet	200-300 g 400-500 g 600-700 g	2 min.	Put fish fillets, such as salmon evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.
2-07	Chicken Breast	300 g 400 g 500 g	1-2 min.	Put marinated chicken breasts side by side on the high rack.

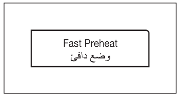
Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
2-08	Chicken Pieces	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (3 pcs)	2 min.	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turnover, as soon as the beep sounds.
2-09	Roast Chicken	1000 g 1100 g 1200 g 1300 g	5 min.	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
2-10	Roast Beef/ Roast Lamb	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Brush the beef/lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Turnover, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil.
2-11	Potato Wedges	200 g 300 g 400 g	-	Cut potatoes into wedges, brush with a mixture of spices and olive oil. Put on enamelled baking tray. Insert in shelf level.
2-12	Quiche	400 g 500 g 600 g	-	Prepare quiche in a round ovenproof dish. Put dish on the low rack.
2-13	Sponge Cake	450-550 g	10 min.	Put dough into a round black metal baking tin, using baking paper on bottom (diameter 26 cm). Put tin on the low rack.
2-14	Muffins	500-600 g	-	Pour dough into tin for 12 muffins and put tin on baking tray. Insert tray in shelf level.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
2-15	Cookies/ Biscuits	100 g 200 g 300 g	-	Distribute cookies evenly in rows on enamelled baking tray. Insert tray in shelf level.
2-16	Rising Yeast Dough	400-800 g	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
2-17	Homemade Pizza	800-1000 g	-	Prepare pizza using baking paper on enamelled baking tray. Insert tray in shelf level.

FAST PREHEATING THE OVEN

For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically. Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

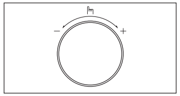
1. Press the **Fast Preheat** button.



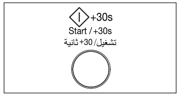
Result: The following indications are displayed:

220 °C (temperature)

2. Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**.
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start/ + 30s** button.



Result: The oven is preheated to the requested temperature.

- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 20
2013-08-12 3:55:52

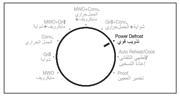
USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

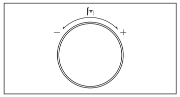
Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

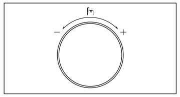
1. Turn Mode Selector Dial to **Power Defrost** mode position.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.

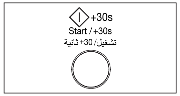


3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.



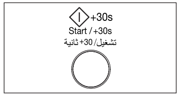
4. Press **Start/ + 30s** button.

   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



5. Press the **Start/ + 30s** again to finish defrosting.

   Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



USING THE POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1	Meat	200-2000 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	Poultry	200-2000 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	Fish	200-2000 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	Bread/ Cake	125-1000 g	10-60 min.	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5	Fruit	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

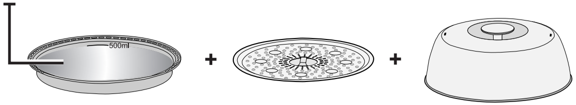
ENGLISH

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 21 2013-08-12 3:55:53

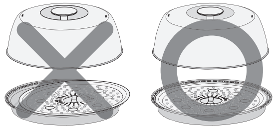
USING THE MANUAL STEAM COOK FUNCTION (ONLY MC455THRCSR MODEL)

Using Pro Steamer, not only can you Auto Steam Cook, but you can also Manual Steam Cook referring to the Manual Steam Cooking table on the right.
The following procedure explains how to manual steam cook.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the Pro Steamer (with food) in the centre of the turntable. Then, close the door.

water 500 ml

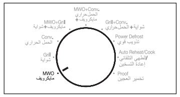


Steam plate/Crusty plate | Steam tray | Stainless steel lid

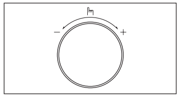


Using the Container

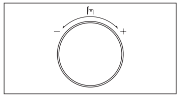
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave** mode position. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.



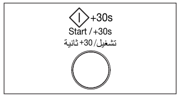
Result: The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** again until the corresponding wattage is displayed. Set the power level (900 W) given in Manual Steam Cooking Guide on the next page.



2. Select the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial** as required. Set the cooking time referring to the cooking time in the Manual Steam Cooking Guide on the next page.



3. Press **Start/ + 30s** button.



Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
3) The current time is displayed again.

CAUTION

- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside.
When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use.
If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate.
The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

How to clean the Steam plate
Clean the Steam plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please note
The Steam plate is not dishwasher-safe.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 22
2013-08-12 3:55:53

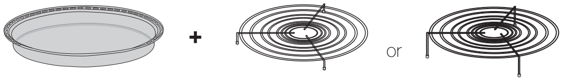
Pour 500 ml cold water into the steam plate of Pro Steamer. Put the steam tray into the plate, add food on tray and cover with stainless steel lid. Put Pro Steamer on the turntable. The cooking time depends on size, thickness and type of food.
When steaming thin slices or small pieces we recommend to reduce the time.
When steaming thick slices or big sized pieces of food you can add time.
Use the power levels and times in this table as a guide lines for steam cooking.

Fresh food	Portion	Cold water (ml)	Power	Time (min.)	Instructions
Broccoli, florets	400 g	500	900 W	12-18	Rinse and clean broccoli. Cut into similar sized florets. Put florets evenly on steam tray.
Carrots	400 g	500	900 W	15-20	Rinse and clean carrots and cut into even slices. Distribute slices on steam tray.
Cauliflower, whole	600 g	500	900 W	20-25	Clean whole cauliflower and set on steam tray.
Corn on the cob	400 g (2 pcs)	500	900 W	23-28	Rinse and clean corn on the cobs. Put corn on the cobs side by side on steam tray.
Courgettes	400 g	500	900 W	10-15	Rinse courgettes and cut them into similar slices. Distribute evenly on steam tray.
Frozen mixed vegetables	400 g	500	900 W	18-23	Distribute frozen mixed vegetables (-18 °C) e.g. broccoli, cauliflower, sliced carrots evenly on steam tray.

Fresh food	Portion	Cold water (ml)	Power	Time (min.)	Instructions
Potatoes (small)	500 g	500	900 W	25-30	Rinse and clean potatoes and pierce skin with a fork. Set whole potatoes evenly on steam tray.
Apples	800 g (4 apples)	500	900 W	15-20	Rinse and core apples. Put apples upright side by side on steam tray.
Eggs	4-6 eggs	500	900 W	15-20	Pierce 4-6 fresh eggs (size M) and set them in the small cavities of steam tray. After steaming keep standing covered for 2-5 minutes.
Blue prawns	250 g (5-6 pcs)	500	900 W	10-15	Sprinkle blue prawns with 1-2 tablespoons lemon juice. Put them evenly on steam tray.
Fish fillets (cod fish, rose-fish)	500 g (2-3 pcs)	500	900 W	12-17	Sprinkle fish fillets with 1-2 tablespoons lemon juice and add herbs and spices (e.g. rosemary). Put fillets evenly on steam tray.
Chicken breast fillets	400 g (2 fillets)	500	900 W	20-25	Rinse and clean the chicken breast fillets. Put chicken breast fillets side by side on steam tray.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION (ONLY MC455THRCSR MODEL)

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from button side. Using the Samsung Crusty plate helps to gain a crispy cooked result of your food.



Steam plate/Crusty plate + Low rack or High rack

The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Preheat the crusty plate, as described above.

☛ Before using the crusty plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:

- Combination of convection (220 °C) and microwaves. (600 W power level)
- Combination of grill and microwaves. (600 W power level)

☛ Use oven gloves at all times as the crusty plate will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicel.

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

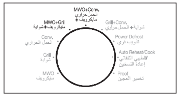
3. Place the food on the crusty plate.

☛ Do not place any recipients on the crusty plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.

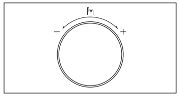
☛ Never place the crusty plate in the oven without the turntable.

5. Turn **Mode Selector Dial** to **Combi** (MWO + Grill or MWO + Conv.) mode position.

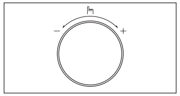


If you do not select power level after set **Combi** (MWO + Grill or MWO + Conv.) mode, It is selected automatically on basis setting and display will changes by operating time setting screen.

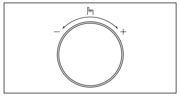
6. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial**.



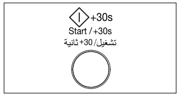
7. If use the MW + Convection mode, First Select the appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the temperature.



8. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate cooking time is displayed.



9. Press **Start/ + 30s** button.



Result: Cooking starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

How to clean the Crusty plate
Clean the Crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please note
The Crusty plate is not dishwasher-safe.

We recommend to preheat crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with the 600 W + Grill-function or 600 W + Convection (220 °C)-function for 5 Min. and follow the times and instructions in the table.

Food	Quantity	Preheat Time (min.)	Cooking mode	Cooking Time (min.)	Recommendations
Bacon	4-6 slices (80 g)	3	600 W + Grill	3-4	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on high rack.
Grilled tomatoes	200 g	3	300 W + Grill	3-4	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate and set on high rack.
Omelette	300 g	3-4	450 W + Grill	3½-4½	Beat 3 eggs, add 2 tbsp. milk, herbs and spices. Cut one tomato in cubes. Preheat crusty plate, put tomato pieces on plate, add beaten eggs and 50 g grated cheese evenly. Set plate on high rack.
Grilled vegetables	250 g	3-4	450 W + Grill	7-8	Preheat crusty plate and brush with 1 tbsp. oil. Put fresh sliced vegetables on plate e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms. Set crusty plate on high rack.
Frozen mini spring rolls with topping	250 g	2-3	1st stage: 300 W + 220 °C 2nd stage: Grill only	1st stage: 5-6 2nd stage: 4-5	Preheat crusty plate. Distribute spring rolls evenly on plate. Put plate on low rack.
Frozen pizza	350 g	4-5	600 W + Grill	6-8	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on crusty plate. Put crusty plate on high rack.
Frozen baguettes (frozen)	250 g	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Preheat crusty plate. Put the two frozen baguettes with topping (e.g. vegetables, ham and cheese). Put crusty plate on low rack.
Chicken nuggets (frozen)	250 g	4	600 W + Grill	6-7	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put crusty plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes.

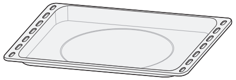
USING THE MANUAL BAKING TRAY FUNCTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 220 °C in seven preset levels. The maximum cooking time is 90 minutes.

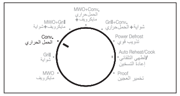
☛ If you wish to Fast Preheating the oven, see page 20.
- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

☛ Do not use microwave mode.

☛ Never use this baking tray with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.



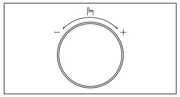
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Convection** mode position.



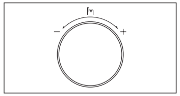
Result: The following indications are displayed:

(fan symbol)	(convection mode)
220 °C	(temperature)

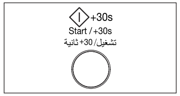
2. turning the **Multi Function Selector Dial** to set the temperature. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select temperature. (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press the **Start/ + 30s** button.



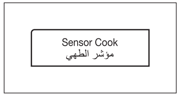
Result: Cooking starts:
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

USING THE SENSOR COOK FEATURE

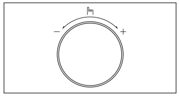
The Eight Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the dial knob.
First, place the food in the center of the turntable and close the door.

✎ Use only dishes that are microwave-safe.

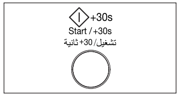
1. Press the **Sensor Cook** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.



3. Press the **Start/ + 30s** button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✎ Use only recipients that are microwave-safe.

✎ If the inside temperature is over the 60 °C, Display shows “hot” and cooling fan will operate for 3 minutes. You can’t use sensor cook button temperarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

✎ If the door is opened or press the Stop button during this operation, “E-15” will be displayed. At that time, press the Stop button one more, “E-15” will disappear.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 26 2013-08-12 3:55:55

USING THE SENSOR COOK PROGRAMS

The following table presents 8 Sensor Cook Programmes. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience. Programmes 1 to 6 are running with microwave energy only. Programmes 7 and 8 are using a combination of microwaves and grill or convection.

Use oven gloves while taking out!

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1	Drink	150-250 g	1-2 min.	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids).
2	Broccoli Florets	200-500 g	1-2 min.	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper.
3	Sliced Carrots	200-500 g	1-2 min.	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage.
4	Chilled Soup	250-500 g	2-3 min.	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
5	Frozen Soup (-18 °C)	250-500 g	2-3 min.	Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
6	Peeled Potatoes	200-800 g	2-3 min.	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 27 2013-08-12 3:55:55

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
7	Frozen Pizza (-18 °C)	300-500 g	-	Put frozen pizza on the low rack.
8	Frozen Lasagne (-18 °C)	300-500 g	3-4 min.	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Set dish on low rack.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste. Utensils & Cover For Sensor Cooking.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
  This oven is designed for household use only.

COOKING BY CONVECTION

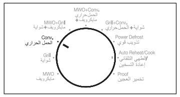
The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 220 °C in seven preset levels. The maximum cooking time is 90 minutes.

If you wish to Fast Preheating the oven, see page 20.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

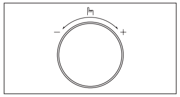
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Convection** mode position.



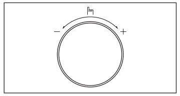
Result: The following indications are displayed:

(convection mode)
220 °C (temperature)

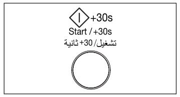
2. turning the **Multi Function Selector Dial** to set the temperature. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select temperature. (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press the **Start/ + 30s** button.



Result: Cooking starts:

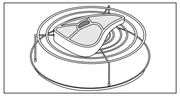
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

GRILLING

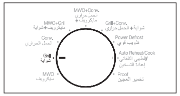
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.



2. Turn **Mode Selector Dial** to **Grill** mode position.

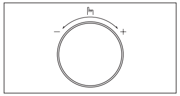


Result: The follwing indications are displayed:

(grill mode)

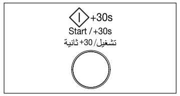
- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **Start/ + 30s** button.



Result: Grilling starts.

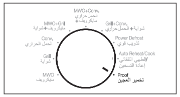
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

FERMENTATION (PROOF) MODE

This mode can be used for rising yeast dough as well as preparing yoghurt.

☛ For further details on suitable Fermentation (Proof) Guide, refer to the Guide for Fermentation (Proof) Mode on page 40.

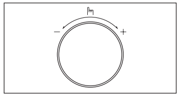
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Fermentation (Proof)** mode position.



   Result: The following indications are displayed:

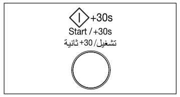
   (Fermentation (Proof) mode)

2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



   ex) 0H:30 (h:mm)

3. Press the **Start/ + 30s** button.

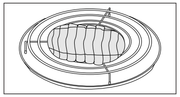


   Result: Cooking starts:
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 33.

COMBINING CONVECTION AND GRILL

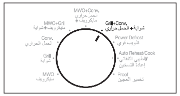
You can also combine convection with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use oven-proof cookware and oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Turn **Mode Selector Dial** to **Convection + Grill** mode position.

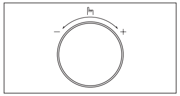


   Result: The following indications are displayed:

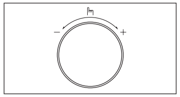
   (Convection + Grill)

   220 °C (temperature)

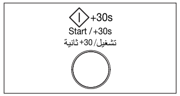
2. turning the **Multi Function Selector Dial** to set the temperature. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select temperature. (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press the **Start/ + 30s** button.



   Result: Cooking starts:
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

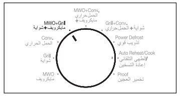
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave + Grill** mode position.

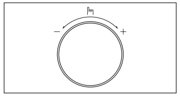


Result: The following indications are displayed:

(microwave & grill combi mode)

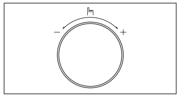
600 W (output power)

2. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dia**l to set the power level.



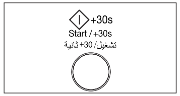
   - You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



   - The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **Start/ + 30s** button.



Result:
- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

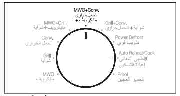
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave + Convection** mode position.



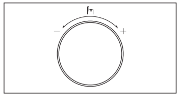
Result: The following indications are displayed:

(microwave & convection combi mode)

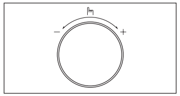
600 W (output power)

220 °C (temperature)

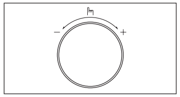
2. Set the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select power level.



3. Select the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial.**
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select temperature.

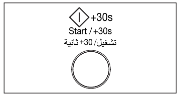


4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial.**
   - The maximum cooking time is 60 minutes.



5. Press the **Start/ + 30s** button.

   Result:
   - Combination cooking starts.
   - The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

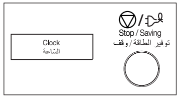


SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

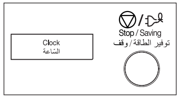
1. Press the **Clock** and **Stop/Saving** button at the same time (about three second).

   Result:
   - The oven is locked.
   - The follow indication is display “🔒”.



2. To unlock the oven, press the **Clock** and **Stop/ Saving** button again at the same time (about three second).

   Result: The oven can be used normally.

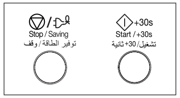


SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

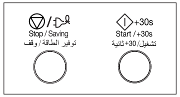
1. Press the **Start/ + 30s** and **Stop/Saving** button at the same time (about two second)**.**

   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.



2. To switch the beeper back on, press the **Start/ + 30s** and **Stop/Saving** button again at the same time (about two second).

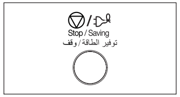
   Result: The oven operates normally.



SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

- Press the **Stop/Saving** button.
- To remove energy save mode, press any button or turn any dial. The oven is ready for use.



COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crusty plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use caution**
✗ **: Unsafe**

ENGLISH

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 33 2013-08-12 3:55:58

ENGLISH

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with special hints and tips).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for fresh vegetables
Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces.
The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Potatoes	500 g	7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Broccoli	250 g	3½-4	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Carrots	250 g	4-4½	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	500 g	7-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 34 2013-08-12 ꢀꢀ 3:55:58

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	900 W	15-16	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	900 W	20-21	5	Add 500 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about + 18 to + 20 °C or a chilled food with a temperature of about + 5 to + 7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Pour into ceramic mugs and reheat uncovered: 1 mug in the centre, 2 mugs opposite of each other. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 ml 450 ml	900 W	2-2½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.

ENGLISH

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 35 2013-08-12 3:55:58

ENGLISH

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Stew (chilled)	350 g	600 W	4-5	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3-4	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g 450 g	600 W	4-5 5-6	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.
Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.
For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.
All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	500 g 1000 g	10-12 20-22	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over 2 times during defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 36
2013-08-12 3:55:58

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fruits Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread Bread rolls (each ca. 50 g) Toast/ Sandwich German bread (wheat + rye flour)	2 pcs 4 pcs 250 g 500 g	1 - 1 ½ 2 ½- 3 4 - 4 ½ 7-9	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Place the rack in the middle of turntable.

Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs	Grill only	3-4	2-3	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled Tomatoes	400 g	300 W + Grill	5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4½-5½	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	8-10	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	9-10	7-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Beef Steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	12-14	6-8	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	4½-5½	5½-6½	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 37 2013-08-12 3:55:58

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill-Convection Guide

You do not need to preheat the oven. Use the power levels and times in this table as guide lines for grill convection combination cooking. Do not touch the hot heater directly after cooking. Use oven gloves while taking out food.

Food	Portion	Grill + Conv. Mode	Time (min.)	Instructions
Frozen Mini Baguettes with topping	250 g	220 °C	15-17	Put 8 frozen baguettes with topping (e.g. tomato, cheese, ham etc) side by side on the low rack.
Frozen Self-Rising Pizza	400 g	220 °C	13-15	Put frozen self-rising pizza on the low rack.
Frozen Spring Rolls	2 x 150 g	250 °C	22-25	Put frozen spring rolls side by side on the low rack.
Frozen Potato Croquettes	250-500 g	200 °C	17-23	Distribute frozen potato croquettes or potato waffles evenly on the low rack. Turnover during cooking after 2/3 of cooking time.
Roast Duck Breast	300-400 g	200 °C	28-33	Spice and/or marinate fresh duck breast. Put with skin-side up into a flat glass pyrex or ceramic dish. Set dish on low rack.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan are situated on the back-wall, so that the hot air is circulated.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, pastry and soufflés.

Convection Guide for Baking Tray

Preheat the convection with the auto preheat function to the desired temperature, unless we recommend not to preheat the oven– see table. Use the cooking times and instructions in this table as guide lines for convection baking.

Use baking tray only in convection mode or grill convection mode!

Fresh food	Portion	Auto preheat	Shelf level	Temp.	Time (min.)	Instructions
Pizza	800 g	200 °C	1	200 °C	20-25	Put fresh pizza dough (300 g) flat on baking tray. Distribute topping e.g. tomato sauce, vegetables and cheese evenly on top.
Bread Rolls (chilled dough)	400 g (8 pcs)	180 °C	1	180 °C	14-16	Arrange bread rolls evenly on baking tray.
Croissants (chilled dough)	250 g (6 pcs)	180 °C	1	180 °C	10-13	Arrange fresh croissants evenly on baking tray.
Loaf Cake (Marble Cake)	700 g	No preheat	1	160 °C	55-60	Put fresh dough in rectangular black metal dish (length 25 cm). Set dish widthways in the middle of rack.
Dutch Butter cake	800 g	No preheat	1	160 °C	55-65	Put fresh dough in rectangular glass pyrex dish (length 28 cm). Set dish widthways in the middle of rack.
Sponge cake	700 g	No preheat	1	160 °C	35-40	Put the fresh dough in a round glass pyrex dish or black metal dish. Put cake in the centre of oven on rack.
Hazel-nut Cake	800 g	No preheat	1	160 °C	60-65	Put the fresh dough in a round black metal dish (Ø 24 cm). Set cake in the middle of oven on rack.
Sponge Cake Base (Swiss Roll)	300 g	180 °C	1	180 °C	10-12	Put dough evenly on baking paper on baking tray.
Yeast Tray Cake with apples	1500 g	180 °C	1	180 °C	22-25	Put fresh dough (600 g) flat on baking tray. Put sliced apples on top. Add almonds slices or crumbles.
Muffins	500-600 g (12 pcs)	180 °C	1	180 °C	18-21	Fill muffins dough evenly in a metal muffin mould, suitable for 12 muffins. Set dish on rack.
Cookies	300 g (30 pcs)	180 °C	1	160-180 °C	12-15	Put cookies evenly on baking paper on baking tray.

MICROWAVES + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scone rounds and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food
Preheat the convection with the fast pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking.

Fresh food	Portion	Power	Time	Instructions
PIZZA				
Frozen Pizza (ready baked)	300-400 g	450 W + 250 °C	10-13	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.

ENGLISH

Fresh food	Portion	Power	Time	Instructions
PASTA				
Frozen Lasagne	400 g	450 W + 220 °C	18-20	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT				
Roast Beef/ Roast Lamb (medium)	1200-1300 g	450 W + 180 °C	1st side 19-21 2nd side 11-13	Brush beef/lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil. Stand for 10-15 min.
Roast Chicken	1100-1200 g	450 W + 200 °C	1st side 16-18 2nd side 12-15	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.
BREAD				
Fresh Bread Rolls (fresh dough)	4 pcs (200 g)	100 W + 200 °C	11-13	Put bread rolls in a circle on the low rack. Use oven gloves while taking out! Stand 2-3 minutes.
Garlic Bread (chilled, pre-baked)	200 g (1 pc)	180 W + 180 °C	6-7	Put the chilled baguette on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE				
Marble Cake (fresh dough)	500 g	180 W + 180 °C	20-25	Put the fresh dough in a rectangular silicone baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Muffins (fresh dough)	6 x 70 g (400-500 g)	100 W + 180 °C	18-22	Fill the fresh dough evenly in silicone baking dish suitable for 6 large muffins. Put the dish on the low rack. After baking stand for 5 minutes.

GUIDE FOR FERMENTATION (PROOF) MODE

This mode can be used for rising yeast dough as well as preparing yoghurt.
Refer to table and guide how to use the mode on this page.
Put dough into heat resistant bowl and cover with cling film.
When preparing yoghurt pour 1 litre long life milk (room temperature) into shallow glass bowl or 6-7 ceramic dishes. Distribute 100 g yogurt evenly into cups, stir well and cover with cling film.
This function is running with low convection temperature.

Fresh food	Portion	Time (h:min)	Instructions
Pizza dough	300-500 g	00:30-00:40	Put dough in a suitable in suitable sized bowl and set on baking tray, put in shelf level. Cover with cling film.
Cake dough	500-1000 g	00:40-00:50	Put dough in a suitable in suitable sized bowl and set on baking tray, put in shelf level. Cover with cling film.
Bread dough	750-1000 g	00:50-1h:00	Put dough in a suitable in suitable sized bowl and set on baking tray, put in shelf level. Cover with cling film.
Yoghurt	500-1000 ml	7h:00-9h:00	Mix 100 g natural yoghurt with 1 litre long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into 6-7 ceramic cups or small glasses. Cover each with cling film and set on baking tray, insert in shelf level. When preparing yoghurt first time, we recommend using fermenting powder, with dried lactic acid bacteria and set 9 hours. Follow-on inoculations can be done with normal time of 8 hours or less.

BASIC RECIPES:

Cake
Mix 500 g white flour, 1 package dried yeast (7 g), 50 g sugar, and ¼ teaspoon salt. Add 250 ml warm milk (to warm chilled milk use 30-40 seconds. with 900 W) and mix well. Add 100 g soft butter (to soften chilled butter use 30-40 seconds with 900 W), and 1 fresh egg (room-temperature).
Prepare dough using knead function of your kitchen-machine for 5 minutes.

Pizza
Mix 300 g white flour, 1 package dried yeast (7 g), 1 teaspoon sugar, and 1 teaspoon salt. Add 200 ml luke warm water, 1 tablespoon olive oil and prepare dough using knead function of your kitchen-machine for 5 minutes.

SPECIAL HINTS

Melting butter
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat 20-30 seconds, using 900 W until butter is melted.

Cooking jam
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 9-11 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding/custard
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturer instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 to 7 minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start/ + 30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  - * Solution: Install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  - * Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

"E-24" message indicates.

- The "E-24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E-24" message be activated, then depress the **Stop/Saving** key to utilize the initialization mode.

"E-15" message indicates.

- The "E-15" message is automatically actived when you open the door or push **Stop/Saving** key on Sensor Cook Mode. Press **Stop/Saving** key to return to initialization mode.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer serivice centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power source	220 V ~ 60 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2800 W 1400 W 1400 W 1400 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 600 x 584 x 350 mm 418.8 x 414.5 x 261 mm
Volume	45 L (1.6 Cubic feet)
Weight Net	 23.5 kg approx.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273 065777444	www.samsung.com/Levant(English)
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

Code No.: DE68-04172B-01

MC455THRCSR_ZA_DE68-04172B-01_EN.indd 42 2013-08-12 3:55:59